

ブイヤベース風・ 海鮮鍋



モンヴェルメイユ
クレマン・ド・ロワール

MONTVERMEIL
Crémant de Loire

FRANCE 
750ml

シャンパンと同じ伝統的製法
(19カ月熟成) で造られました。
シトラスの繊細なアロマ。
非常に素晴らしい泡立ちのフレッシュな味わいで、長い余韻があります。

材料 (4個分)

- ・蟹 (冷凍) 1/2杯
- ・えび 4尾
- ・ムール貝 4個
- ・はまぐり 4個
- ・帆立 4個
- ・たこ 少々
- ・いか 少々
- ・トマト水煮缶 1缶※
- ・長ねぎ 1本
- ・セロリ 1/2本
- ・にんにく 1かけ
- ・ほうれん草 1/2束
- ・白ワイン 100cc
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・塩

【作り方】

- (1) にんにくはみじん切りにする。セロリ、長ねぎは斜め切りにする。ほうれん草は5cm長さ切る。
- (2) 鍋にオリーブオイル、にんにくを熱してムール貝とはまぐりを加え、白ワインを注いで蓋を閉め口が開くまで加熱する。
- (3) トマト水煮、蟹、えび、帆立、たこ、いか、セロリ、長ねぎを加えて約10分煮込み、塩で味をととのえる。
- (4) 最後にほうれん草を加えて火を止める。

※は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。