

レシピ紹介

白身魚のトマトパッツア



材料

2人分	カゴメ基本のトマトソース(295g) -- 1缶	白身魚（鯛など） ----- 2切れ
	アスパラガス ----- 5本	しいたけ ----- 4個
	あさり(殻つき) ----- 50g	ミニトマト ----- 6個
	レモン ----- お好みで	イタリアンパセリ ----- 少々

作り方

- ①アスパラガス、しいたけは食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにトマトソースを入れる。
- ③材料を並べる。
- ④ふたをして蒸し煮にする。（※沸騰したら中火にして10分）
- ⑤刻んだイタリアンパセリを散らす。お好みでレモンをかける。



天皇陛下御即位記念

第39回

全国豊かな海づくり大会

海づくり つながる未来 豊かな地域

令和元年 9月7日(土)・8日(日)

あきた大会



カゴメ株式会社

