

# 塩鯖のアクアパッツァ



【鍋】グリル

【材料】

塩鯖 1尾  
玉ねぎ 1/2ヶ  
セロリ 1/2ヶ  
きのこ 1房  
プチトマト 数ヶ  
にんにく 1かけ

【調味料】

塩 少々  
こしょう 少々  
オリーブオイル 大1  
白ワイン 1/3カップ

【作り方】

- ① グリルをあたためる。
- ② 塩鯖の身のほうを下にして焼く ※グリルの蓋はずらしておくこと！
- ③ 野菜を切る。



- ④ 塩鯖の身側が焼けたら裏返して、周りに野菜をのせ、調味料をいれる  
※このときも、グリルの蓋はずらしておくこと！



- ⑤ 水分が蒸発したら出来上がり