

クリンスイ旬のレシピ

フライパンで手軽につくるおしゃれな一皿。

クリンスイ・クラブでは毎月、ご家庭にある素材とクリンスイを使って手軽に作れるレシピをご紹介します。今回は、昨年クリンスイ・クリスマスディナーを開催したザ・プリンスパークタワー「ブリーズヴェール」が登場。あっという間にできて、見た目はとっても豪華な一皿を教えていただきました。



吉田 功シェフ



アクアパッツァ (acqua pazza) は、「飛び跳ねる水」という意味で、魚介類(白身魚と貝類)をトマトやオリーブなどと一緒に“水”で煮込んだイタリアの伝統料理。いわば洋風煮魚ですね。フライパンに材料を次々入れていくだけの、とっても簡単なレシピです。見た目がとてもおしゃれなので、おもてなしにもおすすめ！ワインとバゲットを添えてどうぞ。

■材 料 (4人分)

- ・白身の魚(タラ、タイ、ヒラメなど):100g×4枚
- ・アサリ:12個
- ・菜の花:(冷蔵庫の野菜ならなんでもOK)
- ・そらまめ:(冷蔵庫の野菜ならなんでもOK)
- ・プチトマト:12個
- ・ニンニク:1片
- ・オリーブオイル:60cc
- ・白ワイン:150cc
- ・クリンスイの水:300cc
- ・ブラックオリーブ:12個
- ・塩こしょう:適量
- ・パセリ(みじん切り):大さじ1

■作り方



1. 菜の花とそらまめは軽く下茹でしておく。プチトマトは半分に切り、ニンニクはみじん切りにする。



2. 白身魚の切り身に塩こしょうで下味をつける。(小さな魚の場合は、丸ごと1匹使うとより味が深みが出ます)



3. フライパンをオリーブオイルとニンニクを入れて加熱し香りが出たら白身魚を入れてやや強火でソテーする。



4. 強火にし、白ワインを一気に注ぎアルコール分を飛ばす。次にクリンスイの水を加える。



5. 4.にアサリとプチトマト、ブラックオリーブを入れ、アサリの口が開くまで強火で加熱する。(水分が足りなくなったら、クリンスイの水を少しずつ入れて調整します)



6. 菜の花とそら豆を入れ、白身魚が崩れないようにスプーンでスープを全体に回しかけながら加熱する。



7. スープにとろみが出てきたら塩こしょうで味を整えて完成。アサリが塩気を含むので塩の量は慎重に。



8. 火を止める直前に彩りのパセリをふりかけ、器に盛りつけて完成!

達人のワンポイントアドバイス

すべては「水」から始まります

今回ご紹介した料理は、水だけでおいしくできる“アクア”パッツァ。白身魚などの魚介を水を使って煮込むシンプルで手早くできる料理です。複雑な材料は必要ありませんので、おいしい水を使いましょう。魚やアサリから出るおいしいスープの味がより引き立ちます。また、**当ホテルではブリーズヴェールだけでなく、ホテル全体でクリンスイの水を使っていますが、お客様にいちばん初めにすすお水も、ルームサービスのお水もすべてクリンスイ。1日数千人の方にクリンスイの水を飲んでいただいています。おいしさも、安全性も自信を持っておすすめできますね。**

達人からのアドバイス

