鮮魚のアクアパッツア

材料 (2～4人分)

鯛(又は白身魚)	丸1尾
ニンニク(みじん切り)	1片
オリーブ油	大さじ1
あさり	200g
プチトマト	8個
ブラックオリーブ	8個
アンチョビフィレ	2枚
白ワイン	100ml
水	100ml
パセリ(きざむ)	適量

作り方

1. 鯛はうろこを取り、内臓を取ってきれいに洗い、縦に3本ほど切り込みを入れておく。
2. ダッチオーブンをコンロで火にかけ、オリーブ油でニンニクを炒める。
3. (2)に鯛を入れ、残りの材料を加えて蓋をし、グリルに入れる。
4. オーブン機能を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で10分休ませる(余熱)。出来上がったら、パセリをふりかける。