



---

*menu*

---



「IZAMESHI Deli 濃厚トマトのスープリゾット」で作る

# 白身魚のスープ、ミネストローネ風

---

*recipe*

---

材料：2名分

- ・IZAMESHI Deli 濃厚トマトのスープリゾット：1袋
- ・玉ねぎ：1 / 2個
- ・生タラ：200g(切り身が約2枚分)
- ・水：400cc
- ・オリーブオイル：少々
- ・ディル：少々
- ・塩：少々

---

*how to cook*

---

- 1 生タラを食べ易い大きさにカットし、塩をふって30分ほど置いておく。
- 2 玉ねぎを大きめの6等分にカットする。
- 3 厚手の鍋にオリーブオイルを熱し、玉ねぎに油がまわるまで軽く炒める。
- 4 1のタラと水を加え、沸いたら蓋をして10分ほど弱火で煮る。
- 5 「IZAMESHI Deli 濃厚トマトのスープリゾット」を加え、5分ほど煮て、好みで塩を加える。
- 6 器に盛り、オリーブオイルをたらし、ディルを飾る。