

# あさりのアヒージョ



で時短レシピ  
**30分**

旬のあさが美味しい四月。アヒージョはそんな食材の味を引き出すのに最高の調理法。スペイン産エクストラバージンオリーブオイルをたっぷり入れた土鍋で食材を弱火でコトコト煮込んで10分。簡単に手早く美味しく出来上がる時短レシピの極みです。

## 材料 二人分 作り方

- 砂抜きしたあさり200g
- ニンニク2片
- マッシュルーム2、3個
- トマト一個
- スペイン産エクストラバージンオリーブオイル90g
- 塩
- パセリ
- 鷹の爪

1. ニンニク、パセリ、マッシュルーム、鷹の爪、トマトをそれぞれ適度な大きさに切る。
2. 食材の量にあった土鍋もしくはフライパンでスペイン産エクストラバージンオリーブオイルを加熱する。
3. オリーブオイルが加熱されたら材料を全て入れ味を整える。
4. 10分程度弱火で煮込んだら完成。



スペイン産  
オリーブオイル 

AD LEADERS