

白すりみと魚介アックアパツァ風スープ



【 材料 】

白すりみ	110g
山芋（すりおろし）	80g
浅利	6個
蕪	1個
トマト	1個
バジル	2枚

【 作り方 】

- ・白すりみをすり鉢でよく練り、柔らかくしておく。
- ・山芋は皮を剥き、すり鉢ですりおろしんがらすりみに加えていき、ムラなくよく混ぜる。
- ・蕪は茎を少し残してカットし、皮を剥いて1/8くらいに縦に櫛形にカットする。
- ・トマトは大きめのザク切りにしておく。
- ・フライパンに野菜がかぶる程度のお湯を沸かし、蕪とトマトを区別けて蓋をし、火を通す。
- ・トマトが柔らかくなり、蕪に火が通ったら、スプーンですりみと山芋の生地をすくいながら入れる。
- ・浅利を加え、蓋をして浅利に火を通す。
- ・盛り付けてからバジルの葉を千切りながら散らす。

【 おすすめのワイン 】

Angiolino Maule MASIERI

（ラ・ピアンカーラ イ・マシエリ）

イタリア、ヴェネト州の白ワイン、品種は、ガルガーネガとトレッビアーノ

飲み口優しい辛口の白、野菜料理や優しい味わいの料理に、旨みや酸味のバランスのいい、とても合わせやすいワインです。