

Soupe de poissons traditionnelle

スープ・ド・ポワソン



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

スープの作り方

そのままスープとしてお召し上がりになる場合は水で薄めて（1本あたり水 330cc）お召し上がりください。

フランス風 召し上がり方

ルイユをバゲットに塗って浮かべるのがフランス流です。



●ルイユとは・・・

南仏ではスープやブイヤベースに欠かせないとうがらし入りのんにくマヨネーズです。



スープだけでなく、蒸した魚料理やゆで野菜・野菜スティックにも非常によくあいます

リゾット 作り方

少し固めのライスをオリーブオイルで炒め、一緒に少し温めるだけ。

最後にパルメザンチーズを振り掛ければ、レストランの味のリゾット完成です！



ブイヤベースやパスタに

エビや魚貝類などの具を加えて本格的ブイヤベースもあつという間に作れます。

ソースにからめてパスタに。

