

「りんか 409」の シーフードピラフロースト

トマトのレシピ



まるごとトマトに海の幸のうまみを
詰め込んだおもてなし料理

材料（2人分）

「りんか 409」トマト……………2個
市販の冷凍シーフードピラフ
……………1・1/2カップ
アサリ……………20粒
白ワイン……………1/2カップ
ニンニク……………1片
オリーブ油……………適量

作り方

- ①「りんか 409」はヘタとタネをくり抜いておきます。
- ②フライパンにオリーブ油を熱し、みじん切りにしたニンニクを炒めます。
- ③よい香りがしてきたら、砂出したアサリと白ワインを加え、ふたをしてアサリの殻が開くまで蒸し煮にします。
- ④アサリの殻を取り出し、市販の冷凍シーフードピラフを加え水分がなくなるまで炒めます。
- ⑤ピラフを「りんか 409」の中に詰め、200℃のオーブンで10～15分ほど焼きます。

ワンポイント

トマトから水分が出るので、ピラフの水分はしっかり飛ばしておくことが大切です。