

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、アイヨリ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



## ●アイヨリとは・・・

---

南仏プロヴァンスの代表的なソースで、んにく風味のマヨネーズです。

サンドイッチに塗ったり、ゆで卵、野菜、蒸した魚・焼き魚、ローストチキンなどにも大変よくあいます



## リゾット 作り方

---

少し固めのライスをオリヴオイルで炒め、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。

