



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

# スープ・ド・ポワソンでつくる 簡単本格ブイヤベース

## 1. 具材を炒める



深めのフライパンやお鍋に  
オリーブオイルでエビ・イカ・  
自身魚・貝などお好みの  
魚介を炒めます

## 2. スープを合わせて あたためる



スープ・ド・ポワソンを  
具材を炒めたお鍋に合わせて  
温めたら完成!

## さらに美味しく!

ルイユ セトワーズを  
バゲットや具につけて  
本格的な地中海の味に



# Bon appétit!

(株)オリーブドゥリュックのホームページでは他にもレシピをご紹介します⇒



◆<http://www.olivesdeluc.com/>◆  
◆<http://www.olivesdeluc.com/>◆