



(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・
白身魚・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/>◆