

## コトリアード

フランスブルターニュ地方の郷土料理。マルセイユがブイヤベースだとしたらブルターニュはコトリアード。こちらは白いブイヤベースのようなものです。寒い季節にぴったりのスープ仕立ての魚介料理です。

### 【材料】4人分

たら 3切れ

ポイルホタテ 8個

あさり 12個

じゃがいも 2~3個

長ネギ 1本

にんにく 1かけ

水 400cc

白ワイン 100cc

コンソメキューブ 1個

生クリーム or 牛乳 100cc

塩こしょう

バター 20g

薄力粉 20g

魚介類は鯛や、海老、牡蠣など、お好みのものでよいです

### 【作り方】

- 1、たらは一口大に切る。あさは砂抜きし、殻をこすりあわせてよく洗う。じゃがいもは2cm角、長ねぎは1cm幅の斜めに切る。バターは室温に戻し、小麦粉と練り合わせておく。
  - 2、鍋にサラダ油、にんにくを入れて中火で熱し、1の野菜を炒める。そこにたらを入れ、白ワインを加えて蓋を閉め、蒸し焼きにする。
  - 3、水、コンソメキューブ、ローリエを加える。
  - 4、煮立ったらアクを取り、ふたをして10分ほど煮る。
  - 5、あさり、ほたてを加えてひと煮立ちさせ、バターと小麦粉を合わせたものを溶き入れる。(煮汁を先に少しだけ合わせて伸ばしてから、全体に入れるとよい)
- 塩コショウで味を整える。
- 6、とろみがついたら、生クリームを加えて火を止める。