**Poisson aux courgettes et aux olives**

白身魚とズッキーニのオリーブ風味

180℃ 10 min.+250℃ 5min.

***材　料　ingrédients（4人分） と作り方 procédé***

白身魚　　　　　　　　　　４切れ

白ワイン　　　　　　　　８０ｃｃ

ニンニク　　　　　　　　　１かけ（みじん切り）

オリーブオイル　　　　　大匙２

ズッキーニ　　　　　　　　２本（薄切り）

黒オリーブ　　　　　　　１４粒（うち６粒はあら刻み）

パン粉、オリーブオイル　　適量

塩、こしょう　　　　　　　少々

1. 耐熱皿にオリーブオイルを塗って、塩、こしょうをし、魚を並べる。
2. 魚の表面にも塩、こしょうをし、オリーブオイル適量と白ワインを回しかけ、

１８０℃で、１０分ほど焼く。

1. フライパンにオリーブオイル大匙２とニンニクを入れて弱火で炒める。

香りが出てきたらズッキーニを加え、火が通るまで中火で炒める。

1. ①の魚に③を乗せ、オリーブを散らし、パン粉をふってオリーブオイル適量を回しかけ、２５０℃のオーブンで美味しそうな焼き色がつくまで焼く。