

Arimoto Yoko

「ゆでたブロッコリーを、  
浅鍋の中で  
ザクザクとつぶして  
ソースに」

使う道具と  
食材



クリステル  
浅鍋26cm



クリステル  
深鍋24cm



クッキング  
バスケット



パスタ・ティレーナ  
カサレツェ



ラウデミオ



Jars Tourron パスタボウル(ポレン)

## 南イタリア風ブロッコリーパスタ

「我が家の定番中の定番パスタ。ゆでたブロッコリーにアンチョビの塩気と旨みを加えただけの簡単なソースですが、クセになるおいしさです。ソースが絡みやすいショートパスタで作ります。深鍋+クッキングバスケットで、ショートパスタと一緒にゆでたブロッコリーを少しずつ浅鍋に移しながら、へらでザクザクとつぶしてソースに。浅鍋は、口が広くて安定しているから、作業しやすいのがいいですね」



教えてくださったのは

有元葉子さん

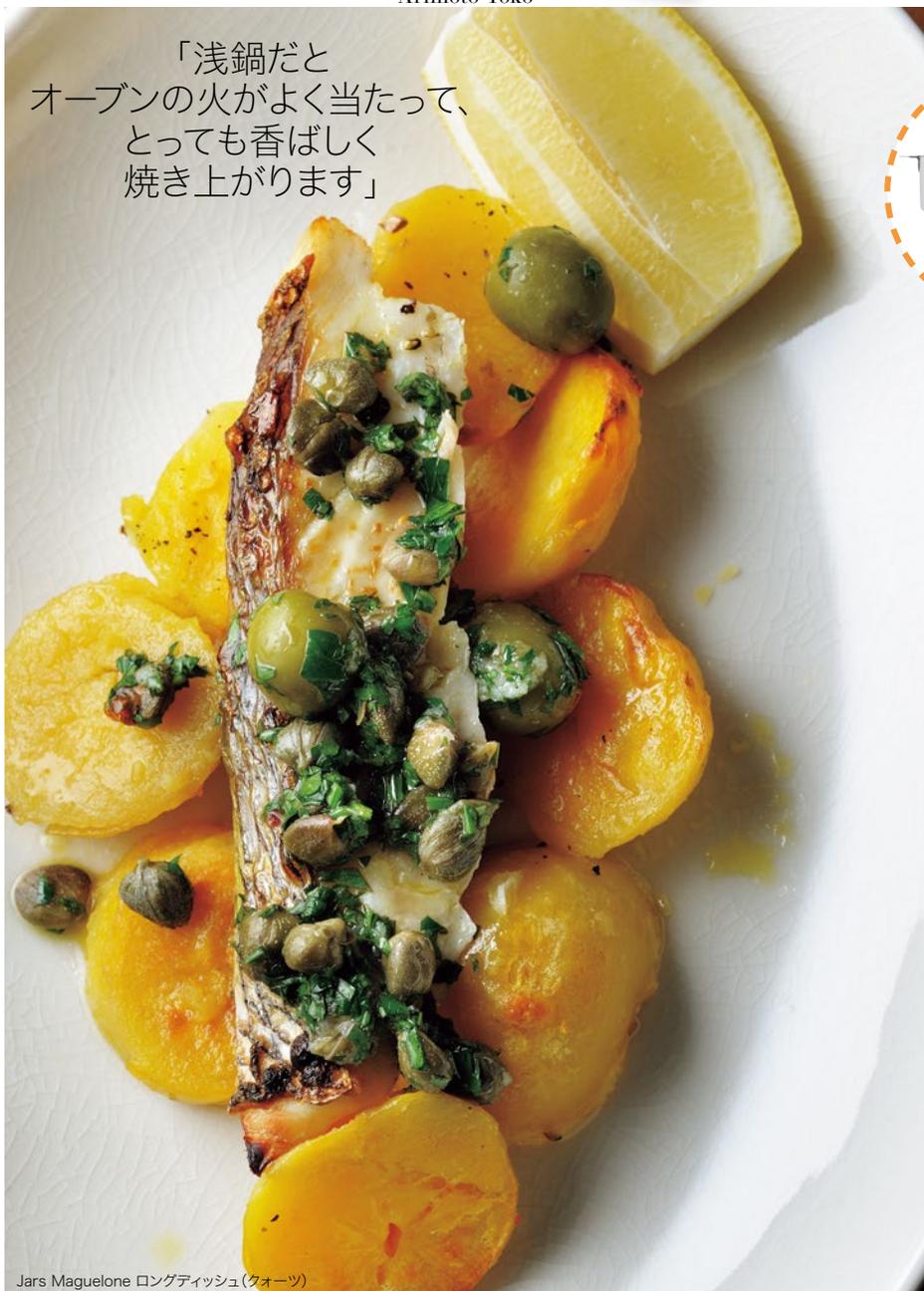
Arimoto Yoko

ありもと・ようこ/料理家。野菜を生かしたシンプルな料理に定評がある。さまざまなメディアで活躍し、レシピ本やエッセイなど著書は100冊以上に及ぶ。主宰するSPACE A&COでは、料理教室や暮らしを楽しむためのワークショップを企画・開催。併設するショップには、日常をより豊かに、より楽しくする暮らしの道具が並ぶ。



Arimoto Yoko

「浅鍋だと  
オーブンの火がよく当たって、  
とっても香ばしく  
焼き上がります」



Jars Maguelone ロングディッシュ(クオーツ)

使う道具と  
食材



クリスタル  
浅鍋24cm



ラウデミオ

## じゃがいもと鯛のオーブン焼き

オリーブ、ケイパー、ニンニクのソース和え

「鍋底一面に並べたじゃがいもの上に鯛をのせて、白ワインとラウデミオをかけてオーブンで焼くだけ。クリスタルなら、下ごしらえとして炒めたり、煮たりした鍋をそのままオーブンに入れられますし、浅鍋は火が当たりやすいので、ふたをしないことでより香ばしく焼き上がります。クリスタルはデザインもきれいだから、そのまま食卓に出して、そこで取り分けて楽しめるのもいいですね」

詳しいレシピはこちらから →



[www.cherryterrace.co.jp](http://www.cherryterrace.co.jp)

[https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews\\_hp/vol\\_14/d\\_r\\_Arimoto\\_CR.html](https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_14/d_r_Arimoto_CR.html)