



Patate al tegame con capperi

じゃがいものケッパ煮



【材料】2人前

じゃがいも	大1個 (200g)
※アサクラ EVO	小さじ1
※塩漬けケッパ	5粒
水	50cc〜

※印はアサクラアイテム

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol. 234

【つくり方】

- 1) じゃがいもは洗って皮をむき水に15分ほど浸しておく
- 2) 食べやすい大きめのキューブにカットする
- 3) 塩漬けケッパは洗わず塩がついたまま粗く刻む
- 4) なべに切ったジャガイモ、ケッパ、水少々（水の量は鍋の密閉度による）、上から EVO をたらし蓋をする
- 5) 中火にかけ沸騰したら弱火にして10分程度煮る
- 6) 途中木べらで全体をかき混ぜ、水が無くならないように注意し均一に煮えるようにする（水分が無くなった場合は足す）
- 7) 竹串を刺してすっと通るほどになったら出来上がり皿に盛る