



Patate lessate con extravergine

じゃがいものシンプルサラダ



【材料】2 人分

じゃがいも 中 2 個
水 じゃがいもがひたひたにかぶる量
※塩 水の 1 %

※アサクラ EVO 適宜

※印はアサクラアイテム
※塩はアサクラおすすめの
コンチェントラートデルマーレ

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング 体験談編 #3

【作り方】

- 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) 好みの大きさ（一口大）に切り、鍋にじゃがいもを入れる
- 3) 計量カップに水を入れ、鍋のじゃがいもがかぶる量注ぐ
※水を何 cc 入れたか量っておく
- 4) 水の量の 1 %の塩を入れ点火する
- 5) 蓋をして沸騰するまで中火、その後は火を少し弱めてじゃがいもに竹串が簡単に通るまでゆでる
※じゃがいものゆで加減がおいしさの分かれ目で重要
- 6) 火が通ったらざるにとり、蒸気をしっかり全面から抜く
- 7) 湯気が見えなくなったら OK 皿に盛り、EVO を上からかけて出来上がり
またはじゃがいもをボールに入れ、EVO を入れて全体にからめてから皿に盛る