

Patate e capperi

じゃがいもとケッパーのシンプル煮物



【材料】(4名分)

キタアカリなど黄色い	
じゃがいもの品種	中 4 個
塩漬けケッパー	
	9/11mm 10 粒
にんにく	1 片
オルチョサンニータ	
	大さじ 2
水	適宜

※塩漬けケッパーは塩抜きせず使用する

【つくり方】

- 1) じゃがいもは皮をむき食べやすい大きさに切る
- 2) 鍋に切ったじゃがいも、塩漬けのケッパー、つぶしたにんにく、オルチョ、鍋底が焦げぬように水適宜、全てを投入したらフタをし火をつける
- 3) 沸騰したら極弱火にし、じゃがいもが柔らかくなるまで煮る
たまに木べらなどで混ぜ、ケッパーの味が全体にまわるように、また焦げないようにする
- 4) 竹串がすっと通るようになったらできあがり、汁気の味を確認、
もし塩気が強い場合は水を足し更に煮、足りなければケッパーの塩、または自然海塩を加えて調整する（この時点でケッパーは加えない）
- 5) 汁気はふたを開けて煮飛ばしてもよし、あってもよし、好みで調整する

※ 煮ている途中で水分がなくなったら水を加えて OK.

また時間が無い時はじゃがいもを厚めのスライスに切ってもよし
仕上がりは粉ふき芋のように全く水分を飛ばしても、煮崩れてもおいしい