



## Zuppa di merluzza e patate

たらとじゃがいもの煮もの・スープ仕立て

【材料】1~2人前



生たら切り身	1切れ
じゃがいも	中1個
※塩漬けケッパー	4粒
※塩	小さじ1/4
水	250cc 弱
※アサクラ EVO	小さじ2
※野生のオレガノ	少々
にんにく	1片

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

### 【作り方】

- 1) 生たらの切り身は4~5つに切る
- 2) ボウルに入れて塩をふり全体に絡めておく
- 3) 塩漬けケッパーは粗めに刻んでおく
- 4) じゃがいもは皮をむき水につけてあく抜きしたもの5mm幅にスライスする
- 5) 浅鍋に切ったジャガイモを敷き、塩漬けケッパーを散らし、にんにくはスライスに散らすその上にたらを置く
- 6) 水を入れ（この水を少なくするとスープでなく煮物になる）、EVOを適量入れ蓋をして火をつける
- 7) じゃがいもが柔らかくなるまで10~15分煮る（竹串を刺して確認）
- 8) 味をみて※調える
- 9) 器に盛り野生のオレガノを散らす（この時、じゃがいもが崩れるぐらいでOK）

※味を調えるとは：塩加減を味を見て確認し、しょっぱければ水を足す  
足りなければ塩を足して調える