



## Zuppa di merluzzo 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
※アサクラ EVO	
※野生のオレガノ	少々
※印はアサクラアイテム	
※アサクラお勧め塩	
コンチエントラートデルマーレ	

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング VOL. 264

### 【つくり方】

- 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を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、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）、アサクラ 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
- 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