



## タラとじゃがいものオーブン焼き

リグーリア州の家庭でよく作られる伝統的な一品 タラとじゃがいもはどちらも保存が効きやすく、家庭料理の基本食材として古くから組み合わせられてきました。リグーリア州ではタイムやローズマリーといった地元でよく使われるハーブで味付けをすることで、独特の香りを楽しむレシピとなっています。

### 使用商品

エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ビアンコリッラ

(2人分)

- ・タラ（切り身） 2切れ
- ・じゃがいも 中2個
- ・オリーブオイル 大さじ2

**材**    ・塩こしょう 適量  
**料**    ・タイムやローズマリー 少々

- ① オーブンを180℃に予熱し、じゃがいもを薄切り(5mm程度)にする
- ② 耐熱皿にじゃがいもを敷き詰め、じゃがいもに軽く塩こしょうを振りラップをしてレンジで600Wにして3分加熱する
- ③ タラの切り身をじゃがいもの上に乗せる
- ④ 全体に塩こしょうを振り、オリーブオイルを回しかける
- ⑤ タイムやローズマリーを散らし、予熱したオーブンで20～25分、タラに火が通るまで焼く

**手**    ⑥ 取り出して皿に盛り付けて完成 ★ペアリングはソーヴィニヨン・ブランなどの軽めの白  
**順**    ワインがおすすめ