



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されてきました。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
料**
・塩こしょう 適量
・タイムやローズマリー 少々

- ①オーブンを180°C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
- 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ワインがおすすめ