



皮付きポテトアンチョビフィレ仕立て

カリカリ食感が癖になる ビール?いやワインがとまらなくなります。覚悟してくださいな。冷めても美味しいので、メインのお料理に添えたり、アンティパストとしても使えます。多めに作って、作り置きおかずとしても活躍します。

使用商品

- フロット アンチョビフィレ ひまわり油漬
- エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ノチェッラーラ

(4人分)

- ジャガイモ(小ぶりなもの)...500g(10個)
- にんにく(すりおろす)...1かけ
- アンチョビフィレ(みじん切り)...3枚
- 揚げ油...適量
- パセリ...適量
- 塩こしょう...適量

材料 • オリーブオイル...適量

- ① 小さ目のジャガイモを皮ごと、つまようじがすっと入るくらいゆでる。
- ② 粗熱が取れたらジャガイモを手で半分にしぎり、180度の油で7-8分揚げる
- ③ アンチョビフィレはみじん切りにしてすりおろしたニンニク、オリーブオイルと混ぜる
- ④ ボールに③を入れて揚げたジャガイモと混ぜ合わせる

手順 ⑤ 塩こしょうで味を整える