■ たらとじゃがいものローズマリー風味

たら、じゃがいも、豚肉は、西洋のたら料理では定番の組み合わせ。風味豊かで淡泊なたらの身とほくほくのじゃがいもに豚肉の脂がからみ、食欲をそそります。ローズマリーとの相性がピッタリ。

◆ 材料（2人分）

・たら	2切
・じゃがいも（くし形）	中2個
・ベーコン（1センチ角）	50g
・たまねぎ（みじん切り）	中1/2
・にんにく（みじん切り）	1片
・ローズマリー	2枝
・オリーブ油	大さじ2

ヤママサ

◆ 作り方

1. たらは一口大に切って表面に小麦粉をまぶす。じゃがいもは良く洗い皮つきのまま、丸ごとラップでくるみ5分加熱し、熱が冷めたらくし切りにする。
2. フライパンにオリーブ油（大1）を敷き、切ったじゃがいもを中火で焼く。表面にきつね色に焼き目がついたら取り出す。にんにく、たまねぎ、ベーコンを中火で炒め、取り出す。
3. たらをオリーブオイル（大1）で焼き目がつくまで、あまりいじらずに焼く。片面に焼き目がついたらローズマリー1枝の葉をちぎって加え、たらの両面をきれいに焼く。
4. 工程2の材料を戻して軽く混ぜ、耐熱皿に移しローズマリー1本を載せ、180度のオーブンで15分ほど度焼く。