

4 ローストガーリックポテト



(用意する材料)

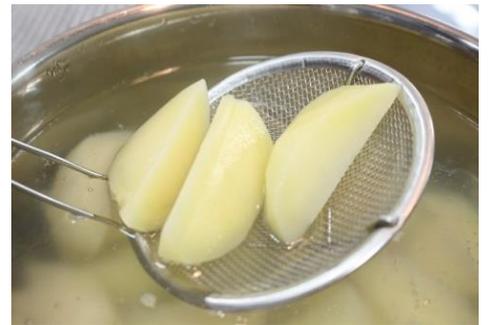


【材料/4人分】

じゃがいも	中3コ (450g)	粗塩	小さじ 1/3
あらびきブラックペッパー	少々	オリーブ油	大さじ 1・1/2
ガーリックパウダー	小さじ 1/3		
パセリ	適量		

【作り方】

- ① じゃがいもは皮を剥き、芽を取り、6等～8等分のくし型に切り、たっぷりの湯で1分程茹で、表面が半透明になったらザルにあげて水気を切っておく。
- ② オーブンシートを敷いた天板に①のじゃがいもをのせて、ブラックペッパー・ガーリックパウダー・粗塩をふり、オリーブ油をまわしかけ、全体を混ぜる。



- ③ 250℃に予熱したオーブンで15～20分程色よく焼き、器に盛り、パセリを添える。