

Menu: スキレットを使ったオーブン料理

Recipe: ハッセルバックポテト

(ベーコン&ハーブ/岩塩&黒こしょう/ビーツ&ハーブ塩)



Hasselback Potatoes
saka's ouchi cafe

木オ米汁 (1人分) x 人数分でOK

- じゃがいも ... 1個
- ・ 塩こしょう ... 適量 (今回は岩塩 使用)
- ・ オリーブ油 ... 大さじ2~3 (米油ならお好きな油でOK)

* 具をはさむときは...

- ・ ベーコン ... 1枚 (2cm幅にカット)
- ・ ビーツ ... 1/2コ (皮むき1cmスライス)
- ・ お好みのハーブ類 ... 適量

ポセスチーズやペダーチーズをのせて
やうてもおいしく頂けますよ



Let's COOK
Time

作り方

- 1 オーブンを220℃に予熱
- 2 じゃがいもを洗い、下まぶすで切り離す
ないうちに割りばしを置き間に
じゃがいもを置いて1mm幅にスライス
- 3 切り目を水でよく洗いデングの値をとる。
(これをすると一枚一枚きれいに広がる)
- 4 水気を切り、塩こしょうを
はけを油をぬってスキレットにのせる
(ベーコンやビーツ、ハーブはここでつけておく)
- 5 220℃のオーブンで50分程焼き
火が通れば完成!



Skillet recipe
saka's ouchi cafe

レタダッチベビーの
おかげでバーベキュー
左ページの4まで一着。

作り方

左ページの作りかたの
オーブン入れる前に
ピザ用チーズ30g、グジャスライス2個分
を入れオーブンで15分加熱。
事前にドレッシングを和えた野菜とお好みの野菜
ベーコンやソーセージをのせて完成。

