

【オーブン焼きハリッサポテト】

材料 (3 ~ 4 人分)

じゃがいも . . . 500g

A

Exv オリーブオイル . . . 15g

ハリッサシーズニング . . . 5 ~ 7g

つくり方

- 1 じゃがいもは、皮をむいて水洗い。キッチンペーパーで水気をしっかり拭きとる。
- 2 くし形に切る。再度、キッチンペーパーで水気を拭き取る。
- 3 大きめのボウルにAを入れて混ぜて、じゃがいもを加えて全体に絡める。
- 4 オーブンシートを敷いた天板に、じゃがいもが重ならないように、触れ合わないよう並べる。
- 5 180℃予熱したオーブンで30分焼く。途中、15分ほどで天板の向きを変え、焼きムラを防ぐ。 ※ じゃがいもにこんがり焼き色がついたら完成。

ワンポイントアドバイス

- おすすめ品種は、とうや、メイクイーン、レッドムーン、きたあかり。
- ポテトのサイズによっては、焦げたり、火の通りが悪かったりします。仕上がりは、ポテトの焼き上がりをフォークで刺して中まで通るか確認ください。
- 電気オーブンをご使用の場合、レシピの設定温度+20℃ぐらい上げてください！
- できたてのアツアツをお召し上がりください。