

【No Fry “フライド” ポテト】

材料 (2 ~ 3 人分)

ポテト . . . 6 0 0 g (皮むき後、厚めに三日月状のウェッジカット)

A

Exv オリーブオイル . . . 大さじ 2

イタリアンソルトミックス . . . 小さじ 1

BBQ ソルト . . . 小さじ 1/2

つくり方

- 1 大きめボウルのなかで A を合わせる。
- 2 つづいて、キッチンペーパーで水気を切ったポテトを加えて全体が馴染むようにマッサー
ジする。
- 3 オープンの予熱 200°C に設定しておく。その間に、天板にオープン用紙を敷き、ポテトが
触れ合わないように、重ならないように並べる。
- 4 ポテトを敷き詰めた天板をオープンに入れたら、180°C に下げて 10 分焼成する。
- 5 天板を反転させて 170°C に下げて、15 ~ 20 分焼成する。

ワンポイントアドバイス

- ポテトが新じゃがの場合には、タワシでこすり土を取り除き、皮ごとベイクドでも OK
- ポテトをカットする際には、決して細くしないように！理由は、焦げやすく硬めの食感に
なりやすくなるから。
- ポテトの品種は、レッドムーンかメイクイーンをオススメ！その他の品種でも OK だけど、
食感が劣ってしまうね、やはり。
- 今回、オープン焼きする際には、天板 3 枚分になったよ！
- 焼けたら、できるだけ温かめのできたてをお召し上がりください！冷めると、かたくなる
からね。
- 今回は、ワタシはオーロラソースと食べたよ！つくり方は超簡単！ヴィーガンマヨネーズ
と有機ケチャップを 1 : 1 の比率で混ぜるだけ！