

【スパイシーベイクド Kikuimo (菊芋)】

材料 (2人分)

菊芋 . . . 500g ▣水洗いして皮付きのまま乱切り
Ex v オリーブオイル . . . 大さじ2
アディナの NO1 カレークラシック . . . 大さじ1~

つくり方

- 1 菊芋は水洗いして、皮付きのまま乱切りする。
- 2 ボウルに菊芋を入れて、Ex v オリーブオイルでコーティング。
- 3 つづいて、カレークラシックをまぶして全体を混ぜ合わせる。
- 4 天板に敷いたオープンシートに重ならいように並べる。
- 5 170℃の予熱オープン (ガス) で 20~25 分焼けばできあがり。

ワンポイントアドバイス

- 電気オープンの方は、180~190℃にしてください。
 - ベイクドして味見。まだ若干、菊芋が硬ければ +5~10 分時間を加算して焼くように！
- ※品種やカットのサイズにより、異なることもある。