

【まるで揚げたみたい！オープン焼き新じゃが】

材料 (2 ~ 3 人分)

新じゃが	・・・ 600g くらい
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 新じゃがは、たわしを用いて水洗いする。キッチンペーパーで水気を拭き取る。
- 2 新じゃがをくし形にカットする。
- 3 再度、断面の水分をキッチンペーパーで拭きとる。
- 4 オイルで新じゃがをコーティングする。
- 5 そして、スパイスでもコーティングする。
- 6 オープンシートに重ならないように、そして互いが当たらないように並べる。
- 7 予熱 170°C のオープンで 25 ~ 30 分焼成する。※15 分後に天板を前後反転させる。そこは、各家のオープンのクセに合わせて。

ワンポイントアドバイス

- 越冬ポテトに比べて、新じゃがは甘味が少なめ、食感もパサつきがあることも。
- ポテトのカットはできるだけ、熱の通りを揃えるためにも、均等にするように！
- BBQソルトは、隠し味としてソフトスモーキーな風味をもたらしてくれる。
- 揚げ油を多量に使用すると思いますが、今回のオープン焼きでは大さじ 2 だけの使用。
- 電気オープンの場合には +10°C、少し古めの電気オープンなら +20°C 上げて焼成ください。

食べかたアドバイス

- ヴィーガンマヨネーズをはじめ、ソースやディップにつけてお召し上がりを。
- できてたのアツアツをお召しがりください。
- BBQソース (20 年 2 月アーカイブ) や Tofu デイップ (22 年 5 月アーカイブ) など参照ください。