

ハッセルバックポテト

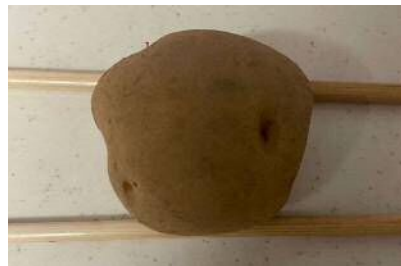
ー作り方ー



- 1.じゃがいもを下まで貫通しないように切ります。
(箸を両サイドに置くとやりやすい)
- 2.水に20分浸します。
- 3.オリーブオイルとにんにくを入れ, にんにくの香りが立つまで火を入れます。
- 4.じゃがいもの水気を取り、
3で作ったオイルをじゃがいものに塗ります。
- 5.200°に温めたオーブンに入れ20分加熱します。
- 6.取り出し、もう一度オイルを塗ります。
- 7.再度20分オーブンで加熱し、
最後に塩をふりかけ完成です。

ー材料(2人前)ー

じゃがいも 2個
オリーブオイル 30ml
にんにく 1片
塩 適量



投稿いただいた方より

大袋で買ってしまったじゃがいもを
いつもと違う一品に仕上げました！