

～イタリアンローストポテト～

いろいろなじゃがいもを使って

【材料】

* ドライトマトのオリーブオイル漬け

- ・ ドライトマト...100g
- ・ ケッパー...50g
- ・ オレガノ(乾燥)...小さじ 1
- ・ バジル(乾燥)...小さじ 2
- ・ E X V オリーブオイル...1L

- ・ じゃがいも...適量
- ・ 塩...適量

【作り方】

1. ドライトマトのオリーブオイル漬けを作る。1Lの熱湯に酢大さじ 2 を入れ、その中にドライトマト 100g を 5～10 分間浸して戻す。(戻し汁はスープのだしなどとして使用できます。)ケッパーは塩抜きする。戻したドライトマト、塩抜きしたケッパーは小さく刻んでおく。瓶に、刻んだドライトマト、ケッパー、オレガノ、バジル、オリーブオイルを入れ、混ぜる。冷蔵庫で保存する。
2. じゃがいもは皮ごと電子レンジ(または蒸し器)で中心まで加熱する。
3. 1/4～1/6 くらいの大きさに切り、ココット皿に盛り付ける。
4. 200 のオーブンで 10 分程下焼きをする。
5. 一度天板ごと取り出し、ドライトマトのオリーブオイル漬け(小さじ 1～2 程度)と塩を全体にかける。
6. 再び 200 のオーブンに入れ、3 分間焼く。(ドライトマトが焦げやすいので注意する)

