

KITCHEN はた屋



「ハッセルバックポテト」はスウェーデンのじゃが芋料理で、簡単に言うと薄くスライスしたポテトを焼いたもので、完璧に切り離さないのが特徴なのですが、今回は、調理しやすいように、切り離してスライスしたジャガイモで作るハッセルバック風のご紹介です。



#11 ジャガイモとトマトのロースト、ハッセルバック風




〈材料〉

- ジャガイモ 3個
- トマト 1個
- ベーコン 3~4枚
- オリーブ油 大さじ3~4
- 塩 少々
- 黒こしょう（白でもOK）少々
- *あれば ローズマリー2本

〈手順〉

- ① ジャガイモは皮ごとよく洗いスライスする。
- ② 水に20分ぐらいさらして、でんぷんをとる。 
- ③ ジャガイモを耐熱皿に並べ、間にベーコン、トマトをはさんでいく。
- ④ 塩、オリーブ油を振りかけ、最後に黒コショウを振り、（あればローズマリーをのせ）200度のオーブンで、40~50分焼く。
- ⑤ 途中、下に流れたオイルをかける。 
- ⑥ 焼き上がったらパセリなどのハーブ類を上にはらすとカッコいい！

ちなみに、写真はネギを使いました 



*スライスした後のじゃが芋を水にさらすことで、切った断面がでんぷんでくっつくのを防ぐことができます。

*途中で、下に流れたオイルをかけることで、カリッと仕上がります

*KITCHENはた屋へ、うれしい感想が届きました！！

「KITCHENはた屋 #10 緑色のサラダ」にはまって、野菜室をごそごそ探しては、あり合わせの野菜を使って楽しんでいます。ただ、アボガドだけは、前もって買っています。アボガドとドレッシングの相性がピッタリ！！なので・・・。