

芋類

焼き物

# ローズマリーポテト



### ●材料<1バッチ 18人分>

じゃが芋	800 g
オリーブオイル	30 g
ローズマリー	3 本
塩	適量
胡椒	適量
ガーリックパウダー	適量

### ●作り方

1. じゃが芋をよく洗浄する(皮付きで食べるので)
2. 1のじゃが芋をくし型にカットする
3. ローズマリーを枝からはずしておく
4. ボールにじゃが芋、オリーブオイル、ローズマリー、塩、胡椒、ガーリックパウダーを入れて混ぜる
5. 焼き皿にオープンシートをひいて4を並べる
6. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
7. ブザーがなったらとりだし、器に盛り付け提供する

加熱前

加熱後



### ●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	250	15分	30	4	1/1 焼き皿
②						

### ●ポイント

お肉の付け合せなどにもぴったりの一品です