

野菜

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	強	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