

ローズマリーポテト

オープンモード



●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ブンで加熱する(モード 1)
- ⑦ ブザーがなったら取り出し、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

オープンモード

250℃

15分

30

強

1/1焼き皿



Point

お肉の付け合せなどにもぴったりの一品です