

# お料理 クリップ

## おうちでカフェ&バル

本文レシピ／大阪ガスッキングスクール

撮影／東谷幸一

北欧流のベイクドポテトは、  
見た目もおいしさもインパクト大！  
パリパリ、ホクホク、  
両方楽しめます。



## ハッセルバックポテト



### ■材料 (4人分)

ジャガイモ……中4個  
ニンニク……1/2片  
バター……30g  
ハーブソルト…少々

### ■作り方

- 1 ジャガイモは皮付きのまま約2mm間隔に切れ目を入れる(写真)。流水でデンプンを洗い流した後、水気を拭き取る。
- 2 ニンニクは薄切りにし、ジャガイモの切れ目2~3か所に挟む。
- 3 2を耐熱皿に並べ、バターをのせてハーブソルトを振る。190度に温めたオーブンで25~30分ほど焼く。



菜箸か割り箸  
を挟んでおく  
と、切り離れ  
防止になる



■ ジャガイモは切れ目がくっつかないよう、デンプンをきちんと洗い流すこと。耐熱皿にたまったバターを掛けながら焼くと、表面がよりパリパリに！