

新じゃがコロコログリル



で時短レシピ

30分

旬の新じゃがグリルをご紹介します!コロコロ並べてスペイン産エクストラバージンオリーブオイルと塩をまぶすだけ、作業時間はたったの10分。あとはオーブンで20分焼くだけ!簡単で美味しく、じゃがいものビタミンCとオリーブオイルの抗酸化物質で肌ケア効果も期待できます。お試しください!


材料

- 新じゃが(小) 400g
- にんにく 4片
- スペイン産エクストラバージンオリーブオイル 大さじ4
- 塩 適量
- ローズマリー 2枝

作り方

1. オーブンを天板ごと250度に予熱する。
2. ジャガイモを水の中で洗って土をきれいに落とし、ペーパータオルで拭く。
3. 平たい耐熱容器に水気を拭いたジャガイモを入れ、スペイン産エクストラバージンオリーブオイルと塩を手で万遍なくまぶす。
4. 隙間に皮付きのニンニクを入れ、上にローズマリーの葉を散らし、オーブンで20分焼く。
5. 火が通ったか竹串で刺して確認する。スッと串が通ったら完成!



スペイン産 
オリーブオイル

WORLD LEADERS