



Recipe

まいにちの発酵レシピ

塩麴ポテト

Ingredients 材料 / 作りやすい分量

じゃがいも	500g
塩麴	大さじ2
オリーブオイル	大さじ2

Directions 作り方

- ① ジャガイモを皮付きのまま、8等分に切ってから水に5分ほどさらす。
- ② 水気を切ってボウルに入れ、塩麴を全体にまぶしてからボウルにラップをして冷蔵庫で2時間ほど置く。
- ③ (オーブンの予熱を200℃に入れておく。) 水分を切ってからオリーブオイルを絡ませて、オーブシートを敷いた天板に並べて焼く。(200℃ 20分～)
- ④ そのままでも美味しいですが、お好みで塩、胡椒、青のりなどでトッピングしてください。