

アコーディオンポテト

**調理時間**

50分

カロリー

242kcal

材料

(4人分)

じゃが芋（品種は好みで）	700g
ニンニク	1片
アンチョビ	40g
オリーブ油	30ml
塩・コショウ	各少々

作り方

- 1 じゃがいもは良く洗い、薄く切れ目を入れて水にさらす。
- 2 ニンニクは薄切りにし、アンチョビは細かく切っておく。
- 3 ココットダッチオーブンに網を入れ、(1)を並べ、(2)を散らし塩、コショウをしてオリーブ油をかけて蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で25分余熱する。