

DOSHISHA

Live™

YAKIIMO PLATE

ホクホク焼き芋プレート

Recipe



焼き芋

[材料]

・さつまいも…2本

1. さつまいもをよく洗う。
2. 焼きいもプレートに入れ、中火で片面15分(両面30分)焼く。
3. お好みで、火を止めた後に5分ほど蒸らすと、さらにしっとり仕上がる。



じゃがバターベーコン (ハッセルバック風)

[材料]

- ・じゃがいも…中2個
- ・ベーコン…3~4枚
- ・バター…20g
- ・塩こしょう…少々

- 1.じゃがいもはよく洗い芽などを取り除く。
- 2.割り箸をじゃがいもの両脇に置き、切り離さないように約7mmの間隔で切り込みを入れ、5分ほど水にさらす。
- 3.ベーコンを2cm幅に切り、バターは薄くスライスする。
- 4.2の切り込みにベーコンを挟み入れ、スライスしたバターをのせ、塩こしょうをしてアルミホイルで包む。
- 5.焼きいもプレートに入れ、中火で片面10分(両面20分)焼く。



食材の美味しい焼き方監修

坂口もとこ Motoko Sakaguchi
メニュープランナー / 料理研究家

2004年より料理教室「mi casa tu casa」主宰。

モッチ&ベントン

フードコンサルティング株式会社 代表取締役

季節感を意識した料理をテーマに幅広く講座開催やレシピ開発を行う。
野菜ソムリエ資格を活かし、バランスのよい食事を実践するための食べ方、
選び方、調理法、栄養学などを中心に講演活動も行う。
消費者、生活者目線での実生活に基づいたレシピ提供、書籍出版、
企業メニュー開発、食イベントプロデュースなどが好評を得ている。

主な著書

『アーモンドミルクのチカラ』『塩レモンのチカラ』『私のコメパン5週間』
『いつもほかほかパンのあるおいしい生活』
『ホームペーカリーで「ごはんパン」』など。

日本フードビジネスコンサルタント協会理事

※レシピの手順をご確認いただき、ご使用ください。
※レシピに使用している写真は全てイメージです。