◎　ハッセルバックポテト　◎

2018年２月のレシピ①

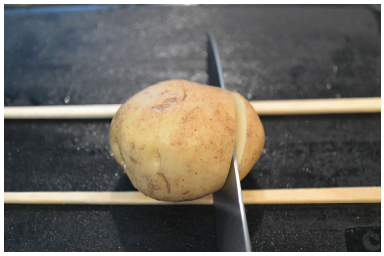
レシピ提供：ばん　くみこ先生

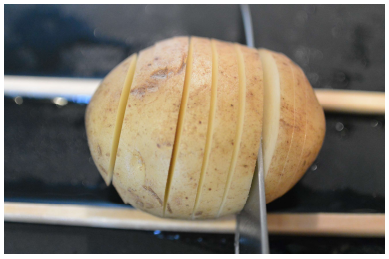
■材料（４人分）

ジャガイモ	4個（小さめ）
オリーブオイル	大さじ2
塩	小さじ1/2
ピンクペッパー	適量

＜ディップ＞

クリームチーズ	50g
マヨネーズ	15g
パルメザンチーズ	大さじ2
生クリーム	大さじ1/2
ガーリックパウダー	少々
ディル	適量





1 ジャガイモを皮ごとしっかり洗う。ジャガイモの手前と後ろに割り箸を1本ずつ置き、2-3mmに切り込みを入れる。水で切り口を洗い水気をとり、オーブンを予熱する。

2 ジャガイモを並べ、オリーブオイルに塩（小さじ1/2）をまぜ、ジャガイモの上に半分かけ、切り込みの間にピンクペッパーをはさむ。200-220℃のオーブンで25-30分焼く。（焼き途中で2-3回に分けて残りのオリーブオイルをかける。オーブンやジャガイモの大きさによって焼き加減が違うので時間は適宜みてください。）

3 ディルをみじん切りにし、ディップの材料をまぜあわせる。

4 ジャガイモの火がとおったら皿に盛り付け、ディップをかけてお召し上がりください

＊＊ポイント ＜ハッセルバックポテト＞＊＊

ハッセルバックポテトはスウェーデンのベイクドポテトです。今回のレシピのポイントは、ポテトの切り方です。アコーディオンのようにジャバラ状に薄くスライスしますが、下まで包丁を入れてしまわないことがポイントです。そのためにストッパーとして割りばしを上下に置いています。丸みのあるジャガイモだと仕上がりが可愛いのですが、慣れないと固定しなくて切りづらいかもしれません。メークインのような平らかなジャガイモで最初は作ってみてください。スライスした後に、切り口を洗うのは、デンプンで切り口がくっついてしまうのを防ぐためなので、忘れずに洗ってくださいね。
（今回の写真は男爵で作っています）

ばん　くみこ先生のコメント★

今、本当にお野菜が高いですよね。気づけば、ジャガイモばかり購入しています（笑）。いつものジャガイモ料理も切り方を変えてオーブンに入れるとこんなに華やかに！今回はシンプルな基本のディップにしてしまいましたが、ディップもバリエーションを楽しんでください。おすすめは、アンチョビとドライトマトです。パルメザンチーズの代わりに、アンチョビフィレだったら1枚、ドライトマトだったら1/2枚をみじん切りにして入れると美味しいですよ。