



## 新ジャガイモのローズマリーグリル

### 材 料

ジャガイモ 小 5 個 (約 500 g)

ローズマリー 5~10 本

オリーブオイル 大さじ 3

塩 小さじ 1/2

### 作り方

- ① ジャガイモは、芽を取り半分にカット。  
(新ジャガの場合芽は気にならないのでそのままでも OK)
- ② フライパンへ入れ、オリーブオイルを多めに回しかける。全体に油がいきわたるように一度かき混ぜる。切り口を下にして、ローズマリーを乗せる。
- ③ コールドスタートで弱火で点火。10 分ほど触らないでそのまま。
- ④ こんがりときつね色になっていたら返す。蓋をしてさらに 10 分ほど加熱。
- ⑤ 蓋を取り、フライパンの水分を飛ばして竹串がスーッと通れば完成。
- ⑥ パラパラっと塩を振って出来上がり。

Recipe/野菜ソムリエ Kaori Oikawa