アコーデオンポテト



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。