

いろいろなもののロースト



材料

(2人分)

じゃがいも(※1)	2個
さつまいも(※2)	1本
(北欧風ソース)	
サワークリーム	50g
プレーンヨーグルト	大さじ2
砂糖	小さじ2/3
ハーブ(チャイブ、ディルなど)のみじん切り	適量
塩、こしょう	各少々
(カレー塩)	
カレー粉	小さじ1
塩	小さじ1/2

※1…ここではインカのめざめ、きたあかりを使用しました。

※2…ここでは紫いもを使用しました。

作り方

- 1 いもは皮をよく洗い、大きめの乱切りにして水にさらし、水けをよく拭き取る。
- 2 ダッチオーブンに内網を敷いて(1)のいもを並べて入れ、蓋をしてグリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押してオーブンモードを選択し、タイマーを15分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で15分休ませる(余熱)。
- 3 北欧風ソースとカレー塩は、それぞれの材料を混ぜ合わせる。
- 4 いもを器に盛り、(3)を添える。

「えっ、お菓子」とびっくりされるほどホクホクで甘〜い、おいもたち。いろいろな種類を食べ比べするのも楽しい

監修 武蔵裕子