

# オリパラ給食レシピ



## ハッセルバックポテト (アコーディオンポテト)

## 《スウェーデン》

スウェーデンにある  
ハッセルバックホテル  
の名前からきています。

材料名	3個分
じゃがいも(メークイン)	3個
オリーブ油	36g
粉チーズ	17g
A 塩	4g
バジル	0.5
(粗挽き)こしょう	0.01g



赤字は給食会に取扱いのある商品です。

### 作りかた



- ① メークインは皮をむき、割りばしを前後に置き、メークインの底を残して厚さ2mmの切れ目を入れる。
- ② 水洗いをして、でんぷんを落とす。
- ③ Aの材料を全てあわせ②のいもにぬる。(切れ目にも入るようにする) 220℃のオーブンで20～30分程度焼く。
- ④ 焼き上がって、こしょうをふる。

※いもの皮を残して焼く場合もある。

