

## いろいろなもののロースト



「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

### 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…ここではインカのみずめ、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 タッチオープンに内網を敷いて1のいもを並べて入れ、蓋をしてグリルに入れる。  
タッチオープンスイッチを押してオープンモードを選択し、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。