

主菜

ポテトと玉ねぎのオーブン焼き

作成者 [Marc Fosh](#)

全体の所要時間:

90 分

配膳:

4

材料

- 玉ねぎ 大1/2個
- チキンスープストック 150ml
- にんにく 1片
- さいの目切りにしたバター 15g
- オリーブオイル 大さじ1/2
- タイム 小さじ1/2
- 塩、こしょう 適量

作り方

準備:

0

料理:

0

配膳:

4

難易度:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Japanese (Japan)'] 3

1. オーブンを180°Cに熱する。
2. 深めの耐熱皿にオリーブオイルを刷毛で塗る。
3. フードプロセッサー容器の刃ツールにスライサー(薄)をセットし、じゃがいも、にんにく、玉ねぎをそれぞれ薄切りにする。
4. じゃがいもを底に敷き、玉ねぎ、じゃがいもの層になるように順にのせ、塩・こしょうで味付けする。一番上にじゃがいもが重なるようにきちんと並べる。上から熱いスープストックを注ぎ、さいの目切りにしたバターを散らし、タイムを振りかける。
5. 180°Cのオーブンに入れ、1時間火を通す。その後120°Cに下げ、さらに20分間火を通す。上のじゃがいもが黄金色になり、全体に柔らかくなる。ナイフを入れて試してみる。