

主菜

烤土豆

作者 [Marc Fosh](#)

总时长:
90 分钟

上菜:
4

食材

All Ingredients

- 900克土豆 削皮
- 四等分1个大洋葱
- 300毫升鸡汤
- 2个大蒜瓣
- 25克黄油，切丁
- 1汤匙橄榄油
- 1茶匙百里香
- 少许盐和辣椒调味

方法

准备:
0

烹饪:
0

上菜:
4

难度:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Chinese (Simplified, China)'] 3

1. 烤箱预热到180°C。
2. 在餐盘中刷上橄榄油。
3. 为实现更快速均匀的料理效果，使用博朗食品加工机的插入式切刀，将土豆、大蒜和洋葱进行切片处理。特别是土豆，一定要进行均匀切片，从而确保所有土豆切片同时得到充分烘焙。
4. 将土豆和洋葱片多层混合铺在烤盘上，用盐和辣椒调味。倒入热鸡汤，放入少量黄油丁，撒上百里香。
5. 首次加热1小时(180°C)，降温至120°C再继续加热20分钟。