



■ナメタカレイとジャガイモのオープン焼き エクストラバージンオリーブオイル風味

●材料

ナメタカレイ1尾	-----	1.3kg
ジャガイモ(中)	-----	5個
エクストラバージンオリーブオイル	-----	1カップ
塩	-----	適量
レモン	-----	2個

●作り方

- ① ジャガイモは皮をむき、5ミリ厚の輪切りにしておく。
- ② 下処理をしたナメタカレイ1尾の両面にしっかり塩をし、両面に切り目を入れる。
- ③ 天板にクックパーEG®スチコン用を敷き、ジャガイモをまんべんなく並べ、塩をして上からエクストラバージンオリーブオイルをかける。
- ④ その上に③のナメタカレイをのせ、さらにエクストラバージンオリーブオイルをかけ220℃のスチムコンベクションのオープンモードで18分焼き上げる。
- ⑤ 焼き上がったら更にエクストラバージンオリーブオイルをかけ、皿に取り分けレモンを添えて完成。