

QUEEN'S RECIPE from Instagram



溶かしバターのおつまみスタック

材料 (4人分)

さつまいも	2本(細め)	塩	適量
バター	40g	胡椒	適量
		タイム	適量

作り方 (調理時間:約15分) ※焼成時間を除く

- 1 さつまいもは2~3mmの厚さの輪切りスライスにし、水にさらす。
- 2 バターをレンジまたは湯煎で溶かす。
- 3 ①のさつまいもをザルにあげて水気を切る。
- 4 ②の溶かしたバターに塩、胡椒を混ぜ③を和える。
- 5 天板にクッキングシートを敷いて、④を8枚ずつくらい重ね、楊枝で刺し、上にタイムの葉をのせ、180℃で40分程焼く。

素材を活かしたシンプルな味付けが癖になる
手が止まらないやみつき簡単レシピ