

土からキッチン～『じゃがいものガーリックハーブ』

2023年4月7日

みなさん こんにちは～😊

今日は雨が降って寒くなりました。気温差がはげしくて体がついていけない感じがしますね～。こんな時に体調が崩れてしまう方も多いのではないのでしょうか？

昨日は入学式のところも多かったかと思います🍷😊

可愛い小学1年生が走り回っているのを見かけ、微笑ましい光景で癒されました！

私の孫は今年5年生になりますが、あっという間に大きくなるので懐かしい感じです。そしてまだ小さい孫達もすぐに走り回るようになるのだらうな～と思っておりました。

そんな新しい生活が始まる時期に登場してくるのが、「新じゃが」！

おいしいんですよね～。今回はじゃがいもを使った簡単レシピです。

ぜひお試しください。

ハーブ塩は日進端っこマルシェでも出品されているハーブの小径さまの物です。



じゃがいものガーリックハーブ

材料

じゃがいも 1個（大）

にんにく 1片

ハーブ塩 適量

作り方

①じゃがいもは皮をむいて、丸のまま切れ目を入れる（切り落とさないように注意）

②にんにくも皮をむき薄切りにする

③じゃがいもの切れ目ににんにくをはさんでいく



④③にハーブ塩をかけアルミホイルでつつみオープンに入れて柔らかくなるまで焼いたら出来上がり。

