辣豆瓣脆烤馬鈴薯

約 40 分鐘・2 人份



食材

- 馬鈴薯 400 克，切成楔形塊
- 天府辣豆瓣醬 1 大匙
- 食用油 1½ 大匙、米醋 1 小匙、糖 1 小匙
- 水 1 大匙；蔥 1 根切末

做法

1. 烤箱預熱至一般模式 220°C / 熱風模式 200°C。馬鈴薯與 1 大匙油拌勻，平鋪烤盤。
2. 烤 30–35 分鐘，中途翻面一次，至內部熟軟、邊緣金黃。
3. 鍋中加熱剩餘的油、辣豆瓣醬、米醋、糖與水，加入馬鈴薯拌勻，撒上蔥花。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



辣豆瓣醬

275g / 9oz.

料理時間僅供參考；食材與過敏原資訊請以各產品標示為準。