

【香烤脆薯角】



材料：

細薯仔 2個 (共約250克/6-7兩)

油 適量

調味料：

細麵包糠 適量

海鹽/鹽 適量

鮮磨黑胡椒/黑胡椒碎 適量

煙薰甜椒粉 (Smoked paprika) 1/8茶匙 [令顏色及香味更突出]

蒜粉 1/8茶匙 [令顏色及香味更突出]

做法：

1. 按水波爐「熱風對流/Convection」預熱模式，調校至260°C。
2. 洗淨薯仔，連皮切角成8塊。



3. 放入碗內，加入少量油拋勻，再加入所有調味料拋勻。



4. 在烤盤鋪上焗爐紙，放上薯角，放入水波爐下層烤20分鐘，視乎薯角大小。



5. 13-15分鐘後取出，翻轉噴油，繼續烤焗餘下的3-5分鐘或至香脆即成。