

落ち葉焚きでおいしい焼きいもを作る方法

まず、おいもを



濡れ新聞紙で



包みます。



← 新聞紙はビショビショにする

次にアルミホイルで包みます。



新聞紙が見えなくするのがコツ



火床に炎があると落ち葉はあつという間に焼けてしまうので注意

火床を作ります。

火床は薪を黒くなるまで焼いておくぐらいが理想。



いもを入れて、



落ち葉をかけます。



↑



理想の焼き方



濡れ落ち葉も有効

重さと蒸れが「おいしさ」を増すから

(この実感は個人差があります)

1時間ほどで焼きあがります。バターと牛乳で召し上がれ