

晩酌セット冷凍ポテト焼き&ミニトマトの グリル焼き



材料

(2人分)

ミニトマト	10個
ベーコン	1枚
オリーブ油	大さじ1
冷凍ポテト	20本
粗びき黒こしょう	適量

作り方

- 1 ミニトマトはヘタをとり、楊枝で刺して何箇所か穴をあける。ベーコンは細切りにする。
- 2 少し深さを出したアルミホイルにミニトマトをのせ、その上にベーコンをのせてオリーブ油を回しかける。
- 3 もう一枚のアルミホイルに冷凍ポテトをのせ、ミニトマトと同時にグリルの網にのせて両面焼きグリル(上火、下火・強)で3~4分焼く。

冷凍ポテトはグリルで焼く。これ、新常識です。揚げるよりヘルシーで、しかもホクホクのおいしさ

一見、小さなグリルでも、お父さんの晩酌用つまみなら、1度に2品作れます。

構造上、手前よりも奥のほうが高温になるため、火の通りにくい素材を奥にして焼くとよいでしょう。

監修 武蔵裕子