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