

## 晩酌セット 冷凍ポテト焼き&ミニトマトのグリル焼き



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！

### 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。

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。