

メニュー名:ポテトのホイル包み

材料 (おとな4人分)

材料名	分量
じゃがいも	200g (中2個)
塩	少々
白こしょう	少々
ベーコン	2枚
溶けるチーズ	40g
アルミホイル	20cm×20cm程度のもので4枚

作り方

- 1.じゃがいもは皮をむき、5mm厚程度にスライスし、水にさらす。
- 2.1のじゃがいもは水を切り、耐熱皿に並べラップをし、電子レンジで4分程度加熱する。
- 3.ベーコンは半分に切る。
- 4.アルミホイルにじゃがいもを並べ、塩こしょうをして、ベーコン、チーズをのせ包む。
- 5.蒸し器で10分程度蒸す。

