



Palomaの  
グリルで  
作る!!

素材のうまみを味わおう!  
ベーコンと野菜のグリル焼き

シンプルな味付けなので、色々な野菜でお試してください!

## 材料

じゃがいも	2個	塩	適量
アスパラガス	4本	オリーブオイル	大さじ1
ベーコン(ブロック)	100g	粉チーズ	適量
プチトマト	8個	サラダ油	適量

## 作り方

- ① じゃがいもは皮をむき1cm角の拍子木切りにする。ブロックベーコンも1cm角の拍子木切りにする。アスパラガスは根本2cmを切り落とし4等分に切る。プチトマトは洗い、楊枝の先でプチトマトの表面を2~3箇所刺しておく。
- ② ①で準備した食材をサラダ油を塗ったラ・クックに入れ、食材の上に塩、オリーブオイル、粉チーズをかける。
- ③ フタをして、グリルに入れ強火で8分加熱し、5~8分蒸し焼きにする。