

じゃがいもとベーコンの チーズ焼き

シンプルで美味しい



乳(チーズ)

材料(3~4人分)

じゃがいも……中2個(200g)
ベーコン……………2枚(40g)
チーズ……………30~40g
パセリ……………適宜

作り方

1. じゃがいもは、皮をむいて縦半分に切り、7mm厚くらいの薄切りにする。ベーコンは細切りにする。
2. じゃがいもを耐熱皿に並べてふんわりラップをかけ、電子レンジで3分ほど加熱する（竹串がすっとささるくらいまで）。
3. 2にベーコンを加え軽く混ぜ、パセリをふって、チーズをのせる。
4. 200℃のオーブンかトースターで10分ほど焦げ目がつくまで焼く。



少ない材料でサクッと作れるおやつです。
子どもたちにもおかず風おやつは大人気！
おつまみにもピッタリです。