

## 6/28 (木) ハッセルバックポテトとミニトマトのハニーレモンマリネ (佐藤 利恵さん)

(材料2人分)

じゃがいも：2個

{ オリーブオイル：大さじ1/2

{ 塩こしょう：少々

{ ベーコン：1枚

{ ピザ用チーズ：20g

{ オリーブオイル：大さじ1/2

{ 塩こしょう：少々

{ ガーリックパウダー：少々

{ バター：10g

パセリのみじん切り：適量

&lt;ミニトマトのハニーレモンマリネ&gt;

ミニトマト：10~15個

 A { はちみつ：大さじ1  
 { レモン汁：大さじ1

- ① じゃがいもは両横に割り箸を添え、2~3mm幅に等間隔の切り込みを入れて、(このとき両端を切り落とさないように注意する。)水にさらす。
- ② ①のじゃがいもの水気を切って、耐熱皿にのせ、ふんわりとラップをかぶせて、600Wのレンジで、7~8分加熱する。
- ③ ②のじゃがいも1個には、オリーブオイル、塩こしょうをふり、3~4cm幅に切ったベーコンを挟み、ピザ用チーズをのせる。
- ④ ②のじゃがいも、もう1個には、オリーブオイル、塩こしょう、ガーリックパウダーをふり、小さく刻んだバターを数箇所にはさむ。
- ⑤ ③と④をスキレットなど耐熱容器にのせて、オーブンやオーブントースターで10分ほど焼き、仕上げにパセリをふる。
- ⑥ <ミニトマトのハニーレモンマリネ>を作る。ミニトマトは湯むきする。(ヘタを取って、頭につまようじで穴を開け、沸騰したお湯に10~15秒ほど入れて取り出し冷水に取る)。ボウルにAを混ぜ合わせ、ミニトマトを入れてなじませる。冷やすとさらに美味しくなります。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。  
 また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。