

上下の火力が調節できる両面焼グリルで、ムラなく、ほっこり。

# 焼き金時芋のマスカルポーネチーズ添え

無水  
両面焼  
グリル



## 材料 (4人分)

さつま芋  
(1本230g~250g) . . . 小2本  
マスカルポーネチーズ . . . 1パック  
クランチピーナッツ . . . . . 適量  
(ピーナッツでも可)  
塩 . . . . . 少々

## ひとことメモ

マスカルポーネチーズが無い場合は  
サワークリームでもOK。



## 1 両面焼グリルで さつま芋を焼きます

皮付きのまま3cm程の長さに切った  
さつま芋をアルミホイルに包んで  
グリルで焼きます。グリルの設定は  
上下弱火で15分にしておきます。

タイマー

15分 上 弱火  
下 弱火

## 2 もう一度焼いてから蒸らします

アルミホイルを開けてから、グリルの設  
定を上:強火、下:弱火にし、2分焼きま  
しょう。そのまま2分蒸らし、取り出して  
塩を軽く振り掛けます。

タイマー

2分 上 強火  
下 弱火



**ポイント** 塩をかけると、芋の甘みが引き立ちます。



## 3 ピーナッツとチーズで 盛りつけます

焼き上がったさつま芋に、クランチ  
ピーナッツを振りかけてマスカル  
ポーネチーズを添えて、出来上がり  
です。

**ポイント** クランチピーナッツは  
軽く炒ると香ばしさが増します。

※アルミホイルは焼網の上に、左右・上下にすき間があるように敷いてください。