

じゃがいものガレット



調理時間 約15分
カロリー 133kcal

材料 (4枚分)

じゃがいも	2個
(A)	
塩、コショウ、ナツメグ	各少々
片栗粉	大さじ4
オリーブ油	大さじ1
バター	大さじ1
パセリのみじん切り	少々

作り方

- 1 じゃがいもは皮をむいて千切りにする。ボウルに入れ、Aを加えてよく混ぜる。
- 2 フライパンにオリーブ油を入れ、温度調節スイッチを押して180度に設定する。
- 3 (1)の1/4量を広げながら入れ、タイマーを3分に設定して、ヘラなどで押さえながら焼く。裏返してバターを入れ、さらにタイマーを3分に設定して押さえながら焼く。
- 4 パセリを散らす。

じゃがいものおいしさをそのまま楽しめるシンプルな料理です。