

じゃがいもの 簡単ガレット



【材料】 2人分
じゃがいも …… 1個
塩 …… 少々
粗びきこしょう… 少々
オリーブ油 …… 小さじ1
しょうゆ …… 大さじ1/2
し お …… 小さじ1
バター …… 15g
粉チーズ …… 大さじ1
トマトケチャップ 適量

旬のお野菜で簡単！
食推おすすめレシピ
～夏編～

【作り方】

- ①じゃがいもは、皮をむき、千切りにする。
水にさらさずボウルに入れ、塩、粗びきこしょうをふり、ざっと混ぜる。
- ②フライパンにオリーブ油とバターを中火で熱し、バターが溶けたら①を入れて円形に薄く広げる。
そのまま動かさずにこんがりと焼き色を付け、上から粉チーズをふってから裏返す。
- ③こんがりと焼き色がついたら器に盛り、粗びきこしょうをふりケチャップをかける。