



# じゃがいも 和風ガレット

ホクッと&カリッと食感～じゃがいもレシピ②

## じゃがいも和風ガレット

### 材 料 (1人分)

じゃがいも……………1個  
長ねぎ……………1/4本  
ビザ用チーズ……………20g  
オリーブオイル  
……………大さじ1と1/2  
青ねぎ……………適量  
★しらす干し……………20g  
★片栗粉……………小さじ2  
★しょうゆ……………小さじ1  
★だしパック(中身)・小さじ1/3  
※本格・万能だしパック使用

- ① じゃがいもは皮をむきスライサーで細かい千切りに。長ねぎは粗みじん切りに。青ねぎは小口切りに。
- ② ①のじゃがいも・長ねぎに★をよく混ぜ合わせる。
- ③ フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱し、②を全部流し込み丸く広げる。
- ④ ギュッと押しつけながら焼き、ふたをして中火で6分焼く。
- ⑤ ひっくり返して、残りのオリーブオイルを追加してふたなしで中火5分焼く。(何回かフライ返しで背をギュッと押しつける)
- ⑥ 切り分けて器に盛り、青ねぎをちらしてできあがり♪

### コツ・ポイント

- 切ったじゃがいもは、でんぶん質がつかぎの役目をするので水にさらさないでください。
- ひっくり返す時はふたや皿を利用すると便利です。
- 一味+マヨネーズやケチャップなどつけてもおいしいです。
- きつね色にこんがり焼いた方がカリカリ香ばしくなるので焼く時間はお好みで調整してください。