



じゃがいものガレット

材料（1人前）

- じゃがいも 40g
- 小麦粉 1g
- オリーブオイル4g（小さじ1）
- ケチャップ 5g（小さじ1）
- カッテージチーズ 3g（小さじ1）

作り方

1. じゃがいもの皮をむき、千切りにする。
2. ボールに小麦粉と千切りのじゃがいもを入れて混ぜる。
3. フライパンにオリーブオイルを敷き、じゃがいもを入れる。
4. じゃがいもをフライ返しなどで押しながらきつね色になるまで両面を焼く。
5. 焼いたじゃがいもにケチャップを塗り、カッテージチーズを盛り付ける
6. ふたをして、1～2分程度蒸す

<メモ>
