

メニュー名 ガレット



材料/1枚分

じゃがいも・・・(中) 3~4コ

油・・・ひとまわし

<必要なもの>

切干し突スライサー

フライパンorホットプレート

作り方

①じゃがいもの皮をむく。

②フライパンに油を引き、切干し突スライサーでじゃがいもを突く。(両面こんがり約7~8分中火  
パリパリ：薄目にサッとフタをしないで焼く。もちり：厚目でゆっくりフタをして焼く。

☆味付け マヨネーズ&しょうゆ・めんつゆ・ソース・味ぼん

☆冷めたらレンジでチンしてください。

☆ポイント

・フライパンに丸くしたら、5本指で空気が通る様に何か所か穴をあける。上から押さえつけない。