

【メニュー名】 美瑛を愛する沼倉さん夫妻のガレット

■メニュー画像



■材料(2人前)

じゃがいも 3~4個

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、切干し突き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くて焼く。

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・味ぽん

☆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。