

# 野菜たっぷりクッキング

## じゃが芋のガレット

材料	2人分	作り方
じゃが芋	300g	① じゃが芋はよく洗い皮をむき、芽をとり、細い千切りに切ります。 (じゃが芋のでんぷんを生かし、水にはさらしません) ② ボウルにじゃが芋、小麦粉を入れよく混ぜます。 ③ 小さめのフライパンにオリーブオイル(半分)をひき、中火にかけボウルの半分量を入れます。 ④ 上からピザ用チーズをのせます。 ⑤ 残りの半量を上にのせて、形を整え、フライ返しで押さえながら、きつね色になりカリッとするまで焼き裏返します。 ⑥ 残りのオリーブオイルを鍋肌に回し入れカリッとするまで焼きます。 ⑦ 焼き色がつき、火が通ったら食べやすい大きさに切り、ミニトマトを添えます。
小麦粉	大さじ1	
ピザ用チーズ	40g	
オリーブオイル	大さじ2	
ミニトマト	4個	

