

優秀賞



松前漬けのチーズとポテトの和風ガレット 《武井 琴音さん》

作り方

調理時間 50分

材料 (4人分)

- 1 ジャガイモを洗って皮を剥き、薄くスライスして千切りにする。
- 2 松前漬けは荒く刻む。
- 3 1のジャガイモに松前漬け、チーズ、片栗粉、塩を合わせよく混ぜる。
- 4 フライパンにオリーブオイルの半量を入れ、3の1/2を入れて中火で5分程度焼く。この時、フライ返しで平らになるように押す。
- 5 裏返して5分程度焼く。
- 6 2枚目も同様に焼く。
- 7 お皿に盛り、刻みのりをかける。

ジャガイモ	5個
松前漬け	80g
ピザ用チーズ	200g
片栗粉	大さじ1
塩	小さじ1/2
EVオリーブオイル	大さじ3
刻みのり	適量

Point

- 松前漬けの塩気とチーズのコクが意外とマッチして美味しいです。
- EVオリーブオイルを使用することで松前漬けの臭み消しになります。
- 1品作りたいたときにすぐにパパッと手軽にできます。

