

食材2つだけ!

じゃがいも

×

ベーコン



調理時間

15分

カリカリ食感が楽しい

じゃがいものガレット

材料 (2人分)

じゃがいも ……中2個

ベーコン ……2枚

○薄力粉 ……小さじ2

○パルメザンチーズ…小さじ1

○ハーブソルト……小さじ1/2

○こしょう ……少々

ケチャップ(好みで) ……適宜

オリーブオイル……大さじ1

1 材料を切る

じゃがいもは千切りにする(水にはさらさない)。ベーコンは細切りにする。

2 焼く

1と○をボウルに入れて混ぜる。フライパンにオリーブオイルを入れて中火にかけ、ガレット生地を食べやすい大きさになるように、薄く広げて焼く。焼き色がついたら裏返し、裏面も同様に焼く。

3 仕上げ

皿に盛り付け、好みでケチャップを添える。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索