じゃがいものガレット



調理時間	約15分
カロリー	133kcal

材料	(4枚分)
じゃがいも	2個
(A)	
塩、コショウ、ナツメグ	各少々
片栗粉	大さじ4
オリーブ油	大さじ1
バター	大さじ1
パセリのみじん切り	少々

作り方

1. じゃがいもは皮をむいて千切りにする。ボウルに入れ、Aを加えてよく混ぜる。
2. フライパンにオリーブ油を入れ、温度調節スイッチを押して180度に設定する。
3. (1)の1/4量を広げながら入れ、タイマーを3分に設定して、ヘラなどで押さえながら焼く。裏返してバターを入れ、さらにタイマーを3分に設定して押さえながら焼く。
4. パセリを散らす。

じゃがいものおいしさをそのまま楽しめるシンプルな料理です。