

# じゃがいものガレット

## 材料 (2人分)

じゃがいも	2個
ベーコンスライス	1枚
塩・こしょう	少々
粉チーズ	大さじ1~2



## 作り方

1. **じゃがいも**は皮をむいて長ければ半分に切りスライサーなどで細いせん切りにする。  
(**じゃがいも**は水にさらさない)  
**ベーコン**もせん切りに。
2. ボウルに**1**を入れて、**塩・こしょう**、**粉チーズ**を加えて全体を混ぜる。
3. フライパンを熱して**サラダ油**大さじ1弱(分量外)をしき、**2**をフライパン入れて形をととのえて**弱火**でフタをして5分ぐらい焼く。  
底面がきつね色に色付いたら、ひっくり返し焼く。
4. **じゃがいも**に火が通ったら出来上がり。

所要時間 30分  
主な調理器具 フライパン