

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をフライパンに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