




じゃがいものカレー風味 チーズガレット

早い話じゃがいものお好み焼き

(材料)

- じゃがいも 2個
- カレー粉
- 塩
- ピザ用チーズ 40g
- サラダ油


(作り方)

- ① じゃがいもは皮をむく
- ②  はしから5mm
はばにうすく切る
- ③  ②を重ねて
5mmはばに切る
- ④ 千切りになればOK
- ⑤ ボウルにじゃがいもを
入れる
- ⑥ カレー粉を 小さじ1 入れる
- ⑦ 塩を 小さじ1/2 入れる
- ⑧  50回よく
もみます。
- ⑨ フライパン用意
- ⑩ サラダ油を 大さじ1 入れる
- ⑪ 強火にかける

ボナペティ♡



フランス語で「いただきます」

- ⑫ ⑧のじゃがいもを
お好み焼きのように平らに
なるように広げて全部入れる
- ⑬ 火を 中火にする
- ⑭ フタをして (なければアルミホイル)
2分焼きます
- ⑮ フタをとり ひっくりかえします
- ⑯  フライ返して "ぎゅんと
おさえます
- ⑰ さらにフタをして 2分焼きます
- ⑱ 火をとめて 1度 皿にとり出します
- ⑲ 同じフライパンを 中火に
かけます
- ⑳ ピザ用チーズを 全部入れます
- ㉑ その上に ⑱のじゃがいもを
ドーン とのせて
- ㉒ 1分焼きます
- ㉓ 火をとめて 出来上り!!