

じゃがいものガレット



ガレットとは、フランス語で「丸く焼いた料理」のことです。
フライ返しで押さえて焼くと表面がポテトチップスのようになります。

【材料】

(直径 18 c m のフライパン)

じゃがいも (メイクイーン) … 4~5 個

塩 … ひとつまみ

バター … 50 g

ピーマン (パプリカ) … 適宜

黒こしょう … 少々

パセリ … 適宜

【作り方】

- ① じゃがいもは薄くスライスする (スライサーを使って)。塩をまぶし、水をきる。
- ② フライパンを弱火にかけてバターの半量を入れて溶かし、じゃがいもを並べる。
- ③ バターが小さく泡立つ程度の弱火で焼く。
ときどきフライ返しで上から押さえて底全体が色づくように焼く。
- ④ 縁が色よく焼けたら蓋や皿を使って返し、もう一面も残りのバターを 2~3 回に分けて足しながら、弱めの中火で焼く。上面にピーマンの薄切りを飾り、パセリ、黒こしょうをふる。全体にこんがり焼き色が付いたらできあがり。