

じゃがいものガレット風

材料

じゃがいも 400 グラム
ハム(ベーコン・ウインナー可)80 グラム
ピザ用チーズ 60 グラム
片栗粉大さじ2
鶏ガラスープの素小さじ2
塩胡椒適宜



作り方

1 じゃがいもは皮を剥いてスライサーで薄くしたものを千切りに♪ハムも千切りにします☆(ここだけ頑張る!)

2



ボウルに材料を全て入れたらよく混ぜます

3



フライパンにサラダ油少々(分量外)を敷いて2を焼く☆真ん中が高くなるよう盛ってください☆広げるとくっついてしまうので...

4



焼き色がついたらひっくり返してヘラで押さえます

5



反対側にも焼き色がついたら出来上がり♪お好みにケチャップやマヨネーズをどうぞ☆