じゃがいものガレット

安曇野食材
×
ご当地ほりにし

安曇野

材料 （直径20cmのフライパン）

じゃがいも	250ｇ
片栗粉	小さじ２
ケール	適量
ベーコン	適量
チーズ	50ｇ
塩	少々
ほりにし	適量
油	大さじ１

①じゃがいも・ケール・ベーコンを千切りにする

②油以外の材料を全て混ぜる

③油をひいて熱したフライパンに②を厚さが均等に
　なるよう入れて焼く

④ガレットのふちがこんがりとしてきたら上下を返して焼き、
　両面こんがりとしたら完成

POINT
　蓋をせずに焼くことで
　カリッと焼きあがります。

長野県農村生活マイスター協会安曇野支部　考案