

さつまいものガレット



材 料 2 個分

豚ロース肉	30 g	バター	大さじ 1
さつまいも	150 g	スライスチーズ	1/2枚
片栗粉	大さじ 1	トマト	少々
牛乳	大さじ 3	人参	20 g
塩・こしょう	少々	ハーブ	適量
粉チーズ	大さじ 2		

作り方

- ① 豚肉は 1 cm幅の細切りに、さつまいもは皮のまま千切りにする。
- ② ボウルに豚肉、さつまいも、片栗粉、粉チーズ、牛乳を入れて混ぜ合わせ塩こしょうで味を調える。
- ③ 熱したフライパンにバターをひいて②を平らにし弱火で片面約 5 分ずつ焼く。
- ④ 火が通ったらセルクルで丸く型を抜き、スライスチーズ、トッピングのトマトをのせてオーブトースターでチーズが溶ける程度に焼き、お皿に盛り付ける。
- ⑤ 人参は花型に抜き、茹でてさつまいものガレットにハーブとともに添える。