

## 副食

## じゃがいものおつまみガレット

[1人分] エネルギー：126kcal 塩分：1.5g



## 材料 [2人分]

- じゃがいも：2個
- ドライトマト：10g
- 片栗粉：大さじ2
- 塩：少々
- オリーブオイル：適量
- パセリ：適量

## 作り方

1

ドライトマトは、少量の水で少しやわらかくなるまで戻してから粗く刻みます。

2

じゃがいもは、芽を取り皮ごとせん切りにして、すぐに片栗粉を混ぜておきます。

3

"2"に"1"を混ぜ込みます。

4

フライパンにオリーブオイルを温め、"3"を10cm程度の大きさに広げます。ヘラで押しつけるようにしながら両面を焼き、軽く塩を振りパセリを飾ります。