



ジャガイモのガレット

ガレットの材料（4人分）

- ジャガイモ：8個
- 玉ねぎ：2個
- 卵：3個
- 小麦粉：3スプーン
- パセリと塩胡椒：少々

作り方

- 1) ジャガイモの皮を剥いて、洗って、おろし器で摩り下ろす。玉ねぎの皮を剥いて、みじん切りにする。パセリを洗い、みじん切りにする
- 2) 1) をボウルに移し、卵、塩、胡椒、小麦粉を加え、よく混ぜる
- 3) フライパンで油をあたため、ガレットを焼く
- 4) 油の上に置いて、両面を焼く。ガレットを皿に置く