

- ① ボウルにじゃがいも、味塩こしょう、片栗粉、チーズを入れて、全体を混ぜ合わせる。

ポイント 片栗粉が全体に行き渡るように、さっくりと混ぜましょう。



- ② フライパンにオリーブ油を入れて中火で熱し、①を入れて平らに広げ、フライ返しなどでかるく押さえながら形を整える。

ポイント 厚さが均一になるように広げながら、丸く形を整えましょう。



- ③ ふたをして中火～弱めの中火で4～5分程焼く。裏返してふたをはずしたまま、焼き目がつくまで5分程焼いて火を通す。

ポイント 裏返すときに崩れた場合は、フライ返しで形を整えましょう。(焦げ過ぎないように途中で様子を見る)



- ④ お好みで食べやすく切り分け、みじん切りにしたパセリを散らす。トマトソースを添えて、食べる時につける。

ポイント 焼きたては熱いので、やけどをしないように気をつけてください。



お届けの食材 ※野菜は洗浄済み

じゃがいも..... 250g 味塩こしょう..... 1袋
パセリ(仕上げ用)..... 1房 片栗粉..... 1袋
ミックスチーズ..... 1袋 トマトソース..... 1袋

※じゃがいもはカット後、水にさらしておりますが、少々変色する場合があります。ご了承ください。

ご用意いただく食材 下準備

オリーブ油..... 大さじ1 パセリをみじん切りにする。

今回のメニューを手軽に再現

上記の食材を準備し、
手順は左記のレシピを参照してください。

トマトソース

カットトマト缶..... 大さじ2 顆粒コンソメ..... 小さじ1/2
ケチャップ..... 大さじ1

※片栗粉(1袋) ...大さじ1(9g)をご用意ください。

作り方

●ソースの材料を耐熱容器に入れてよく混ぜ合わせ、ラップをして電子レンジ(600W)で30～40秒加熱する。

●じゃがいも(メークイン)は4～5cm長さの細切りにし、水に5分程さらして水けをよくきる。

作り方は下準備と手順1～4を参照してください。

一言コメント

じゃがいもは水にさらすことで、アクを取り除き、変色を防ぎます。