

ポテトのガレット



で時短レシピ

30分

思い立ったらすぐできる、じゃがいもを使った15分時短レシピをご紹介します!カリカリもちもちに仕上がる秘密は、スペイン産オリーブオイルでこんがり焼くから。コツは、まずフライパンにオイルを大さじ2杯注いでから加熱すること。オイルが熱し過ぎず香りが逃げません。レシピをどうぞ!スペイン産オリーブオイル、#最高品質の味わい

材料

- じゃがいも(中)3個
- 小麦粉 大さじ4
- スペイン産エクストラバージンオリーブオイル 大さじ3
- サワークリーム 100g
- デイル(みじん切り) 4本
- スモークサーモン 4枚

作り方

1. じゃがいもの皮をむき、ボウルにすり下ろす。小麦粉を混ぜる。
2. フライパンにスペイン産エクストラバージンオリーブオイルをひいて加熱し、じゃがいものたねを1/4ずつ広げる。両面をこんがり焼く。
3. 焼きあがったら、サワークリームにデイルを混ぜて上のにのせ、スモークサーモンを飾って完成!



スペイン産 
オリーブオイル

WORLD LEADERS