

# ◎ ジャガイモとお餅のカリカリガレット ◎

2023年1月のレシピ②  
レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

お正月のお餅が残っていたらラッキー！ワインにぴったりなおつまみに変身させましょう。  
定番のジャガイモのガレットにお餅を入れたら新食感のおつまみができました♪

## ■材料(4枚)

ジャガイモ 中	2個 約200g
おもち	1個
塩	小さじ 1/4
コショウ	適量
シュレッドチーズ(溶けるチーズ)	30g
タイムなど好みの フレッシュハーブがあれば	適量
オリーブオイル	大さじ 2~



## ◆ポイント◆

オイルの量が足りないとカリッと焼けません。  
多い分には大丈夫ですので油はたっぷり目に入れてくださいね。  
ガレットは丸く平らに焼くものをいいます。  
なのでクレープもガレット、薄いパイ生地のお菓子もガレット。  
ジャガイモを丸く焼いてもガレットと呼ぶのです。  
今年もワインがよりおいしく楽しくなるレシピをお届けしてまいります。どうぞよろしくお願ひ致します！



写真①  
レシピ①おもちを切ったところ



写真②  
レシピ②フライパンに乗せたところ・  
おもちのはさみ方

1

餅は厚さ半分にし横半分に切る。(写真①)ジャガイモは長さ4センチ以下の千切りにする。  
ジャガイモは水にさらさず大きめのボウルに入れる。

2

①のボウルに塩・コショウ・シュレッドチーズを入れて均一になるまでよく混ぜる。

3

フライパンに深さ5ミリの油を入れ中火にする。フライパンにジャガイモの半量を4つの5センチくらいの円にしておき、その上に餅をのせ残りのジャガイモをのせて(写真②)平らになるよう押し付ける。裏面がカリッとキツネ色になるまで中火と弱火の間の火加減で焼く。途中裏面は触らないほうがきれいに焼ける。キツネ色になったらオリーブオイルを5ミリ深さになるまで足し裏面も焼く。裏面がカリッとキツネ色になったら表面にハーブをのせて再度表面を下にして30秒焼く

4

キッチンペーパーに取り出して油を切ってから皿にのせる。温かいうちにお召し上がりください。