



【ジャガイモのお焼き】



松川三和子(まつかわ・みわこ)さん

材料 (2人分)

ジャガイモ	300g	塩	小さじ 1/3
にら	30g	サラダ油	大さじ 2
にんじん	10g		

手順

- (1) ジャガイモの皮をむいて、すりおろす。
- (2) にらは2センチほど、にんじんは千切りにする。
- (3) ボウルにすりおろしたジャガイモ、切ったにら、にんじん、塩を入れて混ぜ合わせる。
- (4) フライパンにサラダ油を入れ、中火で熱する。
サラダ油が温まったら、(3) の具材をひと口大ずつスプーンですくい、フライパンに並べ、蓋をして中火で焼いていく。
途中で裏返して焼き、両面に焼き色がついたら完成。