

## ～ 秋のガレット ～

【調理時間】 30分

【材 料】(2人分)

- ・ ジャがいも 中4個
- ・ きのこ(まいたけ、エリンギ、しいたけ) 1/2パックずつ
- ・ オリーブ油 大さじ2
- ・ 片栗粉 大さじ2
- ・ 塩 小さじ1/2
- ・ こしょう 少々

飾り用

- ・ れんこん、赤パプリカ、  
ロマネスコ



【作り方】

- ① まいたけは小房に分け、エリンギ、しいたけは厚めに切る。
- ② れんこん、赤パプリカは5ミリの輪切り、ロマネスコは半分に切る。れんこんは水にさらしておく。
- ③ ジャがいもをスライサーで千切りにしボウルに入れ片栗粉をまぶす。
- ④ きのこ、塩、こしょうを③に加えてざっくり混ぜる。
- ⑤ オリーブ油を熱した18cmのフライパンに④を入れて表面にスライスした蓮根、パプリカ、ロマネスコ、きのこを埋め込む。蓋またはアルミホイルをして弱火で15分ほどじっくり焼く。
- ⑥ 15分ほどたったらフライパンに平皿を被せてひっくり返しそのままフライパンに戻して反対側もきつね色になるまで中火で焼く。
- ⑦ 焼けたらお皿に盛り付けて完成。

【考案者のコメント】

きのこをじっくり加熱することによりきのこの水分、旨味がじゃがいもに行き渡りじゃがいもがホクホクに仕上がります。

表面のきのこのカリッと香ばしい味と食感も楽しめます。

中にミニトマトや茹でたうずらの卵を入れて焼くのも味のアクセントになっておすすめです。