



## 4/9 (木) 新じゃがと桜エビのガレット (佐藤 利恵さん)

(材料2人分)

新じゃがいも：300g  
A { 桜エビ：大さじ2  
ピザ用チーズ：50g  
塩：小さじ1/3  
中嶋屋本店「うまかだしiriこ味」：1袋  
オリーブオイル：大さじ1  
パセリ：少々

- ① 新じゃがいもはよく洗って、皮をむかずに干切りにする。この時水にさらさないようにする。Aのうまかだしは袋を破って中身を取り出しておく。
- ② ボウルに、①のじゃがいもと、Aを入れて混ぜる。
- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、②を入れて、丸く形を整え、ヘラでおさえながらカリッとするまで焼く。
- ④ ③の片面が焼けたら、大きめの皿をかぶせてひっくり返し、裏面も焼く。(ひっくり返すのが難しかったら、4等分して焼くとよい。)
- ⑤ ④がこんがり両面焼けたら、器に盛り、パセリのみじん切りをふる。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いてあります。  
NBC アプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。