

6/22 (木) ジャがいものガレットオムレツ風 (ゆきさん)

(材料2人分)

ジャがいも：200g
バター：10g合いびき肉：100g
たまねぎ：100g
バター：10gA { 塩：適量
黒こしょう：適量
砂糖：ひとつまみ
濃口醤油：小さじ1/2

ケチャップ：適量

パセリのみじん切り：適量

- ① ジャがいもは千切りにして水にさらさないでおく。たまねぎはみじん切りにする。
- ② フライパンにバターを入れて、①のジャがいもを炒めながら広げ、蓋をして両面を焼く。この時底にくっかないように時々フライパンをゆする。同様にもう一枚焼く。
- ③ 別のフライパンにバターを入れてひき肉を炒め、全体に白っぽくなってきたら、たまねぎを入れて、更に炒め、Aを加えて調味する。
- ④ ②のフライパンのジャがいもに焼き色がついたら、③を半分のせて、ジャがいもを半分に折りたたむ。
- ⑤ 器に④を盛って、ケチャップをかけ、彩りにパセリを散らす。

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）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧になれます。