



6月

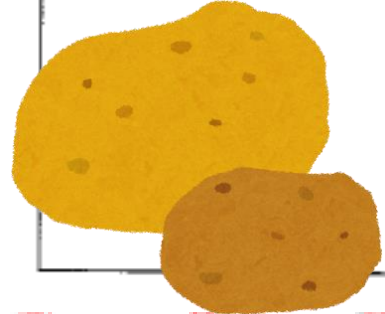


じゃが芋のガレット

〈材料(4人分)〉

- じゃが芋 4コ
- コーン 20g
- ベーコン 20g
- 米粉チーズ 5g
- とろけるチーズ 10g

- ① じゃが芋は洗って皮をむきスライサーでスライス。
(水にはさらさない)
- ② ベーコンも細く切る。
- ③ ボウルに全て混ぜる。
- ④ 油をフライパンにひき、
- ⑤ を入れ、おせえながら火をく
- ⑥ 焼き目がついたら、裏返して焼き目がつくまで焼く。



人参のレモンマリネ

さっぱり!!

〈材料〉

- 人参 中1本
- ★レモン果汁 大1
- ★塩 小1/3
- ★こしょう 少々
- ★サラダ油 大1.5

- ① 人参は洗ってからピーラーで薄くスライス。
★の調味料を白っぽくなすまで混ぜ合わせる。
- ② ボウルの中に、人参と★を入れしっかりと混ぜる。

