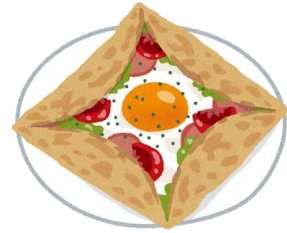
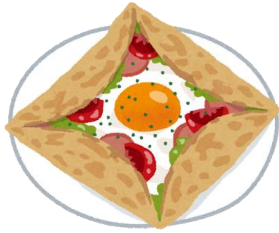


ガレット



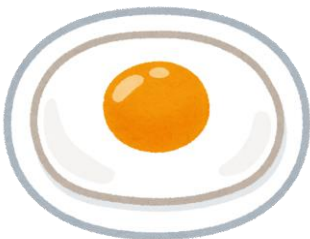
ガレット

■材料 (2人分)

そば粉	40g	《具》	
水	100ml	ハム	2枚
卵	1個	スライスチーズ	2枚
塩	少々	卵	2個
サラダ油	少々	ベビーリーフ	適量

■作り方

- ① ボウルにそば粉と塩を入れ、水を少しずつ加えながら混ぜ合わせる。
- ② 溶き卵を加え、よく混ぜ合わせたら冷蔵庫で1時間半寝かせる。
- ③ 『温度キープ機能』を200℃に設定し(焦げる場合は、温度を下げてください)、サラダ油を塗ったフライパンを温め、②の生地を流し込む。
- ④ ③の真ん中にスライスチーズ・ハムをのせ、生地を折り込み、卵をのせる。
- ⑤ 蓋をして5分加熱する。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。