

| レシピ名   |  | カリカリとろ〜り青のり風味ミニハッシュドポテト |  |
|--|--|-------------------------|--|
|                               | 材料名  | 分量                      |  |
|  | カチョカバロチーズ<br>(ミルクのたまご)   | 1 個                     |  |
|  | じゃがいも  | 3 個                     |  |
|  | 青のり  | 小さじ 2                   |  |
|  | 塩  | 小さじ 1/4                 |  |
|  | こしょう   | 少々                      |  |
|  |  |                         |  |
|  |  |                         |  |
| 材料   | 4  | 人分                      |  |
| 調理時間   | 20   | 分                       |  |
| ①  | じゃがいもは皮をむき、薄い輪切りにして少しずつ重ね、ごく細かい千切りにしてボウルに入れる。青のり、塩、こしょうもいれて混ぜ合わせる。   |                         |  |
| ②  | 7〜8 mm程度の厚さに切ったカチョカバロチーズをフライパンでさっと焼き、皿に取り出す。   |                         |  |
| ③  | 同じフライパンにオリーブオイル(分量外)を入れて①を炒める。しんなりとして、色が透き通ってきたら、フライパンの中で4〜5 つに分けて丸く成形し、じゃがいもどうしがくつつくようにフライ返しなどで表面をしっかり押しつけながら両面焼き、最後に②のチーズを表面にのせて蓋をする。チーズがとろけてきたら火を止める。 |                         |  |
| レシピの特徴やコメント、PRなど   |  |                         |  |
| じゃがいも、青のり、チーズは相性抜群。カチョカバロのとろりとした食感とじゃがいものカリカリも良く合います。大きく作ってから切り分けても、じゃがいものデンプンを利用してくつつけるので、水にはさらさずに作るのがポイントです。 |  |                         |  |
|  |  |                         |  |
|  |  |                         |  |

野菜ソムリエプロ

安西理栄

ブログ : Country Kitchen, Happy Fields ♪

<https://ameblo.jp/rieanzai/>