

ホットケチャップでポテトのガレット

使用商品 タバスコ®ブランド ホットケチャップ



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

ピリ辛ケチャップでいただくポテトのガレットです。たらを細切りポテトでサンドしました。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
じゃがいも	3個		
片栗粉	大さじ2		
たら(甘塩)	1切れ		
塩・こしょう	少々		
オリーブオイル	大さじ2		
ホットケチャップ	大さじ2		
パセリ	少々		

作り方

- ①じゃがいもは皮をむき、細切りにして片栗粉をまぶす。
- ②たらは皮を取り除き、そぎ切りにする。
- ③フライパンにオリーブオイルを入れ①の半量を丸くしきつめ、その上に②を並べ塩・こしょうをふる。
- ④③に①の残りの半量をかぶせてフライ返して押しつけながら焦げめがつくまで焼き、ひっくり返して両面ともこんがり焼く。
- ⑤④を器に盛り付け、ホットケチャップを格子状にかける。刻んだパセリを散らしたホットケチャップも添える。