

小松菜とベーコンのガレット

東中学校 2年 ^{さわ}澤 ^{ちひろ}千裕

使った特産物：そば粉 小松菜

材料 4人分

そば粉・・・・・・・・・・150g
塩・・・・・・・・・・小さじ1
水・・・・・・・・・・350ml
サラダ油・・・・・・・・・・適量
小松菜・・・・・・・・・・2株(70g)
厚切りベーコン・2枚(60g)
とろけるチーズ・・・・・・・・60g
一味唐辛子・・・・・・・・適宜



【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 小松菜は3cm長さ、ベーコンは7mm幅に切り、フライパンでよく炒めたら取り出して4等分しておく。
- ③ フライパンに油を引き、①の1/4量(お玉約1杯半)を流し入れ、うすく広げて中火で焼く。
- ④ 生地が乾いてきたら、上に②と、とろけるチーズをそれぞれ1/4量のせ、蓋をして弱火で焼く。
- ⑤ チーズが溶けてきたら、ガレットの四方を内側に折りたたみ皿に盛り付ける。お好みで一味唐辛子を適量振りかける。

料理のアピールポイント

ガレット生地をうすくして食べやすくし、一味唐辛子の辛さで味を引き立てました。