



QUEEN'S ISETAN
スタッフオリジナルレシピ

ホットケーキミックスで作る じゃがいものガレット



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ホットケーキミックス



クイーンズ伊勢丹オリジナル
ベビーリーフミックス



ホットケーキミックスで作る じゃがいものガレット

[材料(2枚分)]

ホットケーキミックス	100g
じゃがいも(皮をむき千切り)	大1個
牛乳	80ml
水	100ml
とろけるチーズ(シュレッドチーズ)	100g
卵	2個
ベビーリーフ	適量

[作り方] 調理時間:約30分

1. ホットケーキミックスに牛乳と水を入れ、泡立て器などでよくかき混ぜておく。
2. フライパンにオリーブオイル(分量外:適量)を熱し、じゃがいもを弱火で炒め塩(分量外:少々)をふる。火が通ったらボウルなどに取り出しておく。
3. 2のフライパンを軽く拭き、オリーブオイル(分量外:適量)をひいて弱火で加熱する。温まってきたら生地を半量(1枚分)流し込んで薄く広げる。
4. 広げた生地の周りにチーズを半量のせ、2の半量を中央に敷き詰め、真ん中にくぼみを作り卵を割り入れる。蓋をして3~4分蒸し焼きにする。
5. 生地が膨らんできたら、胡椒(分量外:少々)を振り皿に盛り、ベビーリーフをちらす。3~5の工程を繰り返し、もう1枚分つくる。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
ホットケーキミックス

小麦のふんわり感と玄米の
もちもち食感がマッチ!
玄米の香りも楽しめます。



QUEEN'S ISETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
ベビーリーフミックス

その時期に採れる約7種類の
リーフをミックス。味の濃い幼葉
だけを厳選し、手摘みしています。

発行:クイーンズ伊勢丹