



じゃがいものガレット半熟卵トリュフソース掛け

トリュフソースでごちそうに じゃがいもの大量消費にもぴったり。 じゃがいもを千切りすることで調理時間も短縮。 トローアイ卵とトリュフソースで贅沢な味わいに。

使用商品

トリュフ・ソース

(2人分)

- じゃがいも...2個
 - 粉チーズ.....50g
 - オリーブオイル.....適量
 - 卵....1個
- 材料** • トリュフソース....適量

① じゃがいもは細い千切りにし、お好みで粉チーズをまぶす。

② フライパンにオリーブオイルを入れ、じゃがいもを丸く広げて焼く。※固まるまで触らない。

③ 焼き色がついたら裏返し、両面がきつね色になるまでパリッと焼く。

④ 中央を少しへこませて卵を割り入れ、蓋をして半熟になるまで焼く。

手順 ⑤ 食べやすい大きさに切り分け、トリュフソースをかけて完成。