



## 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。トロリー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。