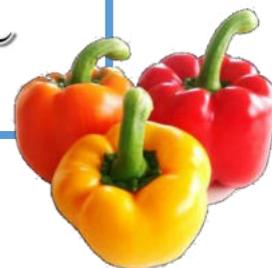


～paprika入りのじゃがいも餅～



-材料 (4人分) -

パプリカ (赤・黄・オレンジ)	各1/4個
じゃがいも	1個
片栗粉	小さじ2
オリーブオイル	大さじ1
パセリ	適量
塩	適量

-作り方-

- 1) パプリカはみじん切りにする。
- 2) じゃがいもは皮をむいておろす。
- 3) 1・2・片栗粉・塩をよく混ぜ合わせる。
- 4) フライパンにオリーブオイルをひき、2を丸く広げて (4～5等分に) 両面を焼く。
- 5) お皿に盛り、パセリのみじん切りを散らす。

POINT!

オリーブオイルではなく、ごま油やバターでもOKです。
塩を入れずに焼いてポン酢をかけたたり、バター醤油味にしても美味しいですよ。

～Swan dream group～

株式会社 スワンドリーム

株式会社 I LOVE ファーム登米

リッチフィールド栗原 株式会社



TEL 0228-59-2280