

魚とジャガイモのガレット

準備（4人分）

食べ残った刺身、冷蔵庫にあるような魚

100g程（白身、青魚何でもよい）

ジャガイモ大 2個

塩、胡椒 少々

オリーブオイル 少々

粉チーズ 好み

イタリアンパセリ（パセリ）少々



手順

魚は刺身状に切って塩、胡椒で下味を付けておく。

ジャガイモはスライサーで細く切ってボールに取り、洗わずに塩を少々振って軽く揉んでおく。

魚の身を混ぜ合わせて弱火で焼く。

片面で8割程度焼いて裏返して焼いて皿に取り、パセリ、チーズを振り出来上がり。