

ほうれんそうのガレット



【材料】	【3人分】
ほうれんそう	200g
ウインナー	2本
ピザ用チーズ	60g
片栗粉	大さじ3
トマトケチャップ	適量

【作り方】

- ① ほうれんそうはキッチンバサミで3cm程度の大きさに切る。
- ② ウインナーは食べやすい大きさに切る。
- ③ フライパンにほうれんそう、ウインナー、チーズ、片栗粉を加えて混ぜる。
- ④ 丸く形を整えて、両面パリッとなるまで焼く。
- ⑤ 好みでケチャップをかける。