

~こがね丸のクレープ~

使用品種 こがね丸

【材料】(28cmのフライパン(テフロン加工)1枚分)

*クレープ生地

・じゃがいも...中1個 ・酢...小さじ1/2 ・卵...1/2個 ・薄力粉...30g

*マスタードソース

・マヨネーズ...大さじ2 ・粒マスタード...大さじ1 ・胡椒...適量

・生ハム...4枚 ・付け合わせ野菜(ベビーリーフなど)...適量

【作り方】

1. じゃがいもは皮を剥き、すり下ろす。マヨネーズ、粒マスタード、胡椒を混ぜ合わせ、ソースを作っておく。
2. ボールに1のじゃがいも、酢を入れよく混ぜる。続いて、割りほぐした卵、薄力粉を加え、均一になるまで混ぜる。
3. テフロン加工のフライパンに生地を流し入れ、均一に広げる。
4. 弱火で生地を焦がさないように焼く。全体的に生地が透き通って来たら裏返し、さらに焼く。
5. 焼き上がった生地を8等分に切る。冷めたら半分に切った生ハム、マスタードソースをかけ皿に盛る。

