

甲府ガレット

〈コンセプト：“うすやき”をモチーフに、甲府の特産品をふんだんに用いた料理〉

材料・調味料（4人前）

【スイートコーンガレット生地】

・小麦粉 200g ・牛乳 400ml ・スイートコーン 1本

【ミートソース】

・甲州信玄豚ミンチ 300g ・玉ねぎ 1/2個

・甲州ワイン 200ml ・トマトピューレ 1本

【具】

・ちぢみほうれんそう 1/2個 ・卵 4個

・チーズ 100g ・飾り用トマト、赤キャベツ 少々



作り方：

- ①スイートコーンの3/4個分とガレットの生地をミキサーに入れ均一に混ぜ合わせる。
- ②ミートソース用の玉ねぎをみじん切りにし、ミンチと共に炒め、トマトピューレと甲州ワインを加え20分コトコト煮る。
- ③①の生地をフライパンで薄焼きにし、片面焼けたところに②、ちぢみほうれんそう、チーズ、残りのスイートコーン、卵を盛り付け、蓋をして2分程加熱する。器に盛り、飾り用トマト、赤キャベツを添えたら出来上がり。