

ポテトサラダ入りお好み焼き

<材料> (2人分)

- ポテトサラダ.....200g
- キャベツ(芯を含む)・・250g
- 卵.....2個
- 薄力粉.....100g
- 水.....120ml
- だしの素.....3g
- サラダ油.....適量
- ソース.....適量
- マヨネーズ.....適量
- 青のり.....適量



<作り方>

●下準備

※キャベツをせん切りにする。

※ポテトサラダは軽くつぶす。

※ポテトサラダのじゃがいもの形が少し残るくらいが良い。

①ボウルに卵を入れ溶きほぐし、薄力粉、水を入れ混ぜる。

②せん切りにしたキャベツ、つぶしたポテトサラダ、だしの素を入れ混ぜる。

③フライパンにサラダ油を中火で熱し、生地を丸くのせ焼く。片面が焼けたら裏返し、両面を焼く。

④ソース・マヨネーズ・青のりをかけて完成。

マヨネーズのかけ方を工夫したり、盛り付け方を工夫したりすることによって、パーティーメニューにもなりそうです。

ここが食品ロス削減ポイント!

ポテトサラダのリメイクレシピです。
このお好み焼きにもキャベツの芯を使っています。

