



## ブロッコリーの茎と にんじんのガレット



材料 2人分

ブロッコリーの茎	1株分
にんじん	1/2本
ピザ用チーズ	好みの量
A 片栗粉	大さじ1
こしょう	少々
ごま	少々
油	大さじ1

### 作り方

- ①ブロッコリーの茎は外側の固い部分を薄くむいて取り除いて千切りにする。にんじんも千切りにする。
- ②ボウルに①、Aを入れ、混ぜ合わせる。
- ③フライパンに油をひいて②を薄くのばしてカリッと焼き目をつける。