

Buckwheat Galette Recipe そば粉のガレット

【材料】

そば粉 1cup 卵黄 1個

塩小さじ1 水、豆乳 適量 付け合わせはお好みで。



1、そば粉と卵黄、塩を入れ、生地の様子を見ながら豆乳を入れたり水を入れたりする。

そのまま10分おく。

2、フライパンに油をしいて、丸くなるように焼く。両面焼いて、卵を落とす。そのまま蓋をしておく。

良い具合に卵に火が通ったら四方を小さくたたんで成形する。 お好みでトマトやハム、野菜などを一緒につけあわせにする。