

ジャガイモ千チミ

カムジャジョン
감자전

材料：ジャガイモ、サラダ油、塩、水(360ml)

1. ジャガイモの皮をはぐ。
2. ミキサーに入るように小さく切る。
[どんな形でもOK]
3. ジャガイモと水を入れてミキサーにかける。
4. パーストになったジャガイモをザルで水切りし、
10分ほど待つ。
(ここで出た水は取っておく)
5. 水切りしたジャガイモを他のボウルに入れる。
水切りの際に出た水は、下のでん粉が残るように上澄み液を捨てる。
6. 残ったでん粉とジャガイモを混ぜながら塩を
500円たま程度入れる。
7. サラダ油を大さじ4杯くらいの量をフライパン
に入れ、中火で熱する。
8. 6でできたものをフライパンの上に丸くのせて、
こんがり焼き目がつくぐらい焼く。

