

グロンペルキッシュェルシャー

ルクセンブルク料理です！



《材料》 4人分

じゃがいも……150g

たまねぎ……50g

パセリ……0.5g

小麦粉……25g

小麦粉……40g

片栗粉……1.5g

卵……22.5g

塩……1.5g

砂糖……10g

水……40g

揚げ油……適量

《作り方》

①じゃがいもは千切り、たまねぎは粗みじん切り、パセリはみじん切りにしておく。

②①と小麦粉25gを混ぜておく。

③小麦粉40g、片栗粉、卵、塩、砂糖、水を混ぜて生地を作る。

④②と③を混ぜ、4～5センチくらいのかき揚げのような形にまとめ、
きつね色になるまで油で揚げる。



ブルーベリーの
「ブルちゃん」