

お米ナン

精米とジャガイモでつくる
ナンです。
カレーがすすみます！



ジャガイモが香ばしい！

材料

お米	1合
ジャガイモ	150g
オリーブオイル	15g
塩	2g
ベーキングパウダー	5g



作り方

- 1 お米をといで、2時間程度給水させ、しっかり水を切ります。
- 2 ジャガイモは小さく切って、ミキサーでなめらかにします。
- 3 2に残りの材料を入れ、とろりとなるまでミキサーにかけます。
- 4 フライパンで、ふたをして弱火で両面を焼きます

薄めにカリッと焼くのがおすすめ！

