

調理時間 10分

使う道具 スキレット&カバー

イタリアンオムレット

生地を混ぜ、スキレットに流して焼くだけ。
失敗知らずのオープンタイプのオムレット
トロリ卵とチーズがたまらない。

▼ 作り方

- ① 大さじ1/2のオリーブオイルで1cm幅に切ったベーコンと、半分にカットしたトマトを炒める。トマトがしんなりするまで、焦がさないように炒め、冷ましておく
- ② 卵をボウルに割り、かき混ぜる。
- ③ ①、塩、コシヨウも加えてよく混ぜる
- ④ スキレットに残りのオリーブオイルをひき、②を流し入れる。フタをして5分程度焼き、とろけるチーズをのせて再度フタをして、余熱で溶かす

▼ 材料

卵 4個
ベーコン 2枚
ミニトマト 9個
とろけるチーズ 大さじ2
塩 適宜
コシヨウ 適宜
オリーブオイル 大さじ1



フタをすればひっくり返す必要がないので、仕上がりもキレイ

