

～*～スパニッシュオムレツ～*～

<材料 4人分>

- 卵……………3個
- ウィンナー…40g
- 玉ねぎ……60g
- じゃが芋……80g
- チーズ………30g
- 牛乳……………大さじ1
- コンソメ(顆粒)…少々
- 塩、こしょう……少々



<作り方>

- ①ウィンナーは2～3mmの厚さの輪切りに切る。
- ②玉ねぎは、あらみじん切りに切る。
- ③じゃが芋は細千切りに切る。
- ④チーズはサイコロに切る。
- ⑤卵を割りほぐし、材料と調味料を混ぜる。
- ⑥フライパンに油をひき④を流し入れ、焼く。
- ⑦食べやすい大きさに切る。

※チーズのコクとウィンナーのうま味が美味しい、ふわふわのオムレツです。

味が薄い時は、ケチャップを足してもおいしいですよ。