

☆とっても簡単☆

朝ごはんレシピ

カラフルケーキサレ



おしゃれな名前ですが、とっても簡単！
ホットケーキミックスを使って作ります。
意外な組み合わせがベストマッチ！

○コツ・ポイント○

- ・焦げやすいので、火加減に気をつけましょう！
- ・たまねぎは、みじん切りにして冷凍しておくで忙しい朝でも早くできますよ！！

材料 4人分

ホットケーキミックス	1袋(150g)
卵	1個
牛乳	100ml
ミックスベジタブル	100g
たまねぎ	1/2個分
ウインナー	2本
スライスチーズ	2枚

バター	1個(8g)
塩・こしょう	少々
サラダ油	適量

1. ミックスベジタブルとみじん切りにした冷凍たまねぎを耐熱容器に入れ電子レンジ 600W で 2分加熱する。ウインナーはキッチンばさみで 5mm 幅に切る
2. 熱したフライパンにバターをしきウインナーと野菜を炒める。塩こしょうで薄味に味付けし、平皿に入れてあら熱をとる
3. ボールに卵を溶き、牛乳とホットケーキミックスを入れてよく混ぜる
4. 3に炒めた具とスライスチーズをちぎって入れ、よく混ぜる
5. フライパンにサラダ油をしき、弱火に熱して、温まったら4の生地を全量入れ、ふたをして焼いていく。上がぷつぷつ穴ができてきたら、ひっくり返して両面焼く
6. 中まで火が通ったら、切り分けて完成！

全量一度に焼かずに、4枚に分けて焼いてもOK☆

