



ほうれん草とベーコンの 和風なオムレツ

冬のおいしいほうれん草でクリスマスレシピ

ほうれん草とベーコンの和風なオムレツ

材 料 (2人分)

卵 4個
ほうれん草 1株
ベーコン ハーフ3枚
☆だしパック(中身)・ 小さじ1/2
※本格・万能だしパック使用
☆塩こしょう 少々
☆しょうゆ 小さじ2/3
油 適量

- ① ほうれん草とベーコンは一口大に切る。
- ② 卵を溶き、☆を入れてよく混ぜる。
- ③ ②にほうれん草とベーコンを入れる。
- ④ フライパンに油を熱し焼く。裏返すときに半分に折り、皿にのせればできあがり♪

コッ・ポイント

具材はお好みで♪ にんじん・しめじ・えのき・ネギなど入れてもおいしいです。

卵と☆の調味料を混ぜた後にほうれん草・ベーコンを混ぜた方が作りやすいです。