

6/26(水)

オープンピザオムレツ

(材料)

松本ポーター「幸せの愛でたまご」

ウィンナー

ピーマン

パプリカ

玉ねぎ

ピザソース

マヨネーズ

溶けるチーズ

パセリ

塩こしょう

オリーブ油

① ボウルに卵を割って溶き、マヨネーズと溶けるチーズを加える。

② 具材は食べやすい大きさに切る。

③ フライパンに油を熱し、②を入れて塩こしょうして炒める。

④ 火が通ったらピザソースを加えて和え、①に加える。

⑤ フライパンを綺麗にしてオリーブ油を入れ、④を流し入れて、かき混ぜながら好みの火の通り方で仕上げる。

⑥ 皿に盛り、パセリを振る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。