

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。