

～エノキ茸 de ナポリタン♪～



【材料・分量 (1 皿分 (20 センチ))】

- ・ えのきたけ : 1 袋
- ・ ベーコン : 2 枚
- ・ 人参 : 半分 (1 / 2 本)
- ・ 卵 : 1 個
- ・ 塩こしょう : 少々
- ・ ケチャップ : 適量
- ・ 粉チーズ : 少々
- ・ サラダ油 : 少々

【作り方】

- ①エノキをバラバラにほぐす
- ②ベーコンを 1cm 幅に、人参を千切りにする
- ③フライパンにサラダ油をひき、炒り卵を作り、皿に取っておく
- ④再度サラダ油をひき①と②を炒め、しんなりしてきたら塩こしょうとケチャップで味を調え③の炒り卵を加えて混ぜる
- ⑤皿に盛り付けて粉チーズをふって出来上がり

【料理時間】

約 10 分



【コメント】

時間が経っても美味しいのでお弁当のおかずにも良いです。

人参は千切りスライサーを使うと時間短縮になります。

ピーマンをプラスすると色合いが良くなります。