



アピール
ポイント

野菜がたっぷり入ったスクランブルエッグ
と甘いソースが、とても合ってとても美味
しいです。

材 料

- ・食パン 2枚
- ・卵 4個
- ・ベーコン 8枚
- ・スライスチeddarチーズ 4枚
- ・コーン(館山産) 40g
- ・にんじん(館山産) 40g
- ・たまねぎ(館山産) 40g
- ・マヨネーズ 大さじ2
- ・練乳 大さじ2
- ・塩 少々
- ・砂糖 少々
- ・バター 10g
- ・パセリ 適量



作 り 方

- ①食パンを半分に切り、オーブントースターで焼く。
- ②焼けたら片面にマヨネーズを塗る。マヨネーズと練乳でソースを作る。
- ③フライパンにバターを入れ、ベーコンを焼く。
- ④卵に砂糖、塩を加え、よくときほぐす。にんじんを細切り、たまねぎを薄切りにする。
- ⑤フライパンにバターを入れ、コーン、にんじん、たまねぎを入れ、しんなりしたら火を弱め卵を入れ、ふわふわのスクランブルエッグを作る。
- ⑥食パンにスライスチーズ、ベーコン、スクランブルエッグをのせ、ソースとパセリをかけて完成。