

イタリアンオムレツ

<材料:4人分>

卵	3個
カットトマト缶	大さじ2
ピーマン	1/2個
ベーコン	1枚
ピザ用チーズ	大さじ2
牛乳	大さじ2
塩	少々
コンソメ	少々
カットトマト缶	1/2缶
トマトケチャップ	適量

①

②

《作り方》

- ①ピーマン・ベーコンは1cmくらいの角切りにしておく。
- ②ボウルに、卵を割り入れ溶き、材料①を全部入れてよく混ぜ合わせる。
- ③フライパンに油を入れ熱し③を流し入れ火が通るまでフタをして両面焼く。
- ④②の材料をフライパンで煮詰めソースを作る。味は、好みに調節する。焼きあがったイタリアンオムレツを好みの大きさに切りお皿に盛り