

混ぜて焼くだけ！簡単で美味しい

## スパニッシュオムレツ



調理時間 約 30分

### 材料 6人分

卵 6個

じゃがいも 1~2個(200g)

玉ねぎ 1/2個

ベーコン 2枚

A 粉チーズ 大さじ1・1/2  
塩 小さじ1/2  
こしょう 少々

オリーブオイル  
大さじ1+大さじ1

トマトケチャップ 適量  
パセリ 適量

### 作り方

- 1.じゃがいもは洗って皮を剥いて幅5mmのいちよう切り、ベーコンは5mm幅の短冊切りにします。
- 2.玉ねぎは芯を取り除き、1cm角に切ります。
- 3.ボウルに卵を割りほぐして、Aを加え、よく混ぜ合わせます。
- 4.鍋にオリーブオイルを熱し、1と2を炒め、3に加えます。
- 5.同じ鍋にオリーブオイルを足して、4を流し入れ、全体を大きくかき混ぜます。半熟状になったら蓋をし、弱火で10分加熱、消火。10分減圧。4等分に切り、ケチャップとパセリを添えます。