



## ブレックファースト ハッシュブラウンボウル

両面をミディアムに焼いた目玉焼きと野菜をLWプライベートリザーブ™ハッシュブラウンに盛り付けた、美味しい朝食メニュー。

### 材料

LWプライベートリザーブ™ スィン IQFハッシュブラウン (アイテム S69) 240g

卵 1個

アボカドスライス 2枚

葉物野菜 30g

スライスしたグレープトマト (なければミニトマト) 2個

薄くスライスしたグリーンオニオン 1本

塩コショウ (お好みで)

### 手順

1. LWプライベートリザーブ™ スィン IQFハッシュブラウンを説明書に従って調理します。
2. 卵をお好みの加減に調理します。
3. フライパンで野菜が少ししんなりするまで炒めます。
4. ハッシュブラウンをボウルに盛ります。
5. 野菜、トマトとアボカドのスライスをのせます。
6. 仕上げにスライスしたグリーンオニオンを添えます。
7. ボウルに調理した卵をのせます。

出来上がり分量

1〜2人分