



カントリースキレット

材料

プライベートリザーブ ブレックファスト キューブ (品番32N) 283g

コンビーフ (火を通してサイコロ状にカットしたもの) 113g

玉ねぎのみじん切り 57g

ピーマン (小さく角切り) 57g

溶き卵 2個分

チェダーチーズ (おろしたもの) 28g

*もしくは他のラムウェストン ダイスポテト。

手順

ブレックファーストキューブ、コンビーフ、玉ねぎ、ピーマンを、熱して油を塗ったグリルにのせ、片面を4~5分焼いて裏返す。もう片方の面を、薄茶色になるまで3~4分焼く。または、170~180°Cの油でカリッと黄金色になるまで3分15秒~4分揚げる。

具を片側に寄せて、空いた場所で卵を焼く。

提供用のフライパンに具をのせ、その上にスクランブルエッグを盛り付ける。チーズをふりかける。

出来上がり分量

1人分