

料理名：

肉じゃがオムレツ



調理時間・おすすめポイント

約20分

卵で包んでボリュームUPで美味しいです。

使用したCコレ商品

コープ産直こめたまご

お気に入りの理由

親鳥に与える飼料も「愛産マッシュ」で、鶏舎も温度管理されとても品質の良い卵で安心しています。

材料

《2人分》

コープ産直こめたまご・・・2個
マヨネーズ・・・小さじ1
砂糖・・・小さじ1
豚薄切り肉・・・50g

じゃがいも・・・小1個
玉ねぎ・・・小1/3個
ニンジン・・・小1/3個
(水1/2カップ、しょうゆ、さとう、みりん、酒) 各大さじ1

作り方

1. 豚肉は2cmに切る。じゃがいも、タマネギ、ニンジンは1cm角に切る。
2. 水1/2カップ、しょうゆ、さとう、みりん、酒 各大さじ1で1を煮込み肉じゃがを作る。
3. 卵にマヨネーズ、さとう各小さじ1を入れ混ぜ、オムレツを作る。
4. フライパンにオムレツをおき、肉じゃがを包む。
5. 皿に盛りつける。

お名前：S・Kさん