

スペイン風オムレツ



キッシュのようなおしゃれなおムレツ。
ケーキのように切り分けてどうぞ

材 料

(4人分)

玉ねぎ	小 1/2 個
赤パプリカ	小 1/2 個
ズッキーニ	1/3 本
じゃがいも	1/2 個
生マッシュルーム	2 個
卵	6 個
塩	小さじ 1
こしょう	少々
トマトケチャップ	適量

作り方

- ① 玉ねぎはみじん切り、赤パプリカはへたと種を取って小さめの角切り、ズッキーニも小さめの角切りにする。じゃがいもは皮をむいて小さめの角切りにし、水にさらして水けをきる。マッシュルームは根元を切り落として薄切りにする。
- ② ボウルに卵を入れてよく溶きほぐし、1の野菜、塩、こしょうを加えてよく混ぜる。
- ③ タッチオープンにオープンシートを敷いて2の卵液を流し入れ、ふたをしてグリルに入れる。タッチオープンスイッチを押してオープンモードを選択し、タイマーを15分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で10分休ませる（余熱）。
- ④ 冷めたらオープンシートごと取り出してケーキのようにカットし、器に盛ってトマトケチャップをかける。