



なのに

お好み焼き!?



材料

- 食パン 1枚
- 卵 1コ
- キャベツ 30g
- 青のり 少々
- かつお節 少々
- マヨネーズ お好みで
- ソース お好みで

作り方

- ① 食パン全体に千切りキャベツをのせる
- ② 中央に卵をのせる
- ③ 卵の表面が固まるまでトースターで焼く (約5~7分)
- ④ ソースとマヨネーズを全体にかける
- ⑤ 青のりとかつお節をかけたら完成

時間がない時は、市販の千切りキャベツもOK

糸しょうがや揚げ玉・イカ天などを入れても美味しい

神奈川工科大学 実習生