

ご飯にかけるギョーザ ～カレーコロッケ風味～ ～アレンジレシピ集～

④ カレーチーズ卵焼き



【 材料 】(2人前)

■卵	…	2個
■水	…	小さじ1
■ご飯にかけるギョーザ	…	小さじ2
■コンソメ顆粒	…	小さじ1/2
◇ピザ用チーズ	…	60g
◇サラダ油	…	大さじ1
◇パセリ(乾燥)	…	適量

【 作り方 】

- (1) ボウルに■を入れ、よく混ぜ合わせる。
- (2) 中火で熱した卵焼き用のフライパンにサラダ油をひき、余分な油はキッチンペーパーで拭き取る。
- (3) 1/3量の(1)を流し入れ、全体に行き渡ったら、1/3量のピザ用チーズをのせる。縁が固まってきたら、奥から手前に巻く。フライパンの空いたところをキッチンペーパーでサラダ油を塗り、卵焼きを奥に寄せる。これをさらに2回繰り返す。
- (4) 全体に卵が固まったら火から下ろす。
- (5) 一口大に切り、器に盛りつけ、パセリを散らし完成。