



トマトと卵のスクランブルエッグ

材料(一人分).....

卵	1個
プチトマト	2個
ステップキューブ	1個
湯	40ml
塩・こしょう	少々
油	5g

作り方.....

- ①卵を溶きほぐす
- ②プチトマトを洗い、4分の1に切る
- ③ステップキューブを湯で溶かし、粗熱をとる
- ④①に③を加え、塩コショウを少々入れる
- ⑤フライパンに油を引き、トマトを炒める
- ⑥④を入れて弱火でふんわり炒めたら完成。



レシピポイント.....

トマトを炒めることで酸味がおさえられ、甘味が感じられ、彩りも華やかになります。またミルクが加わることで、ふわふわの仕上がりになります。

