

野菜たっぷりのオムレツが、ダッチオーブンの余熱でふんわりと。



ふわふわオープンオムレツ

ダッチ
オープン



材料 (4人分)

卵 6個
 パルメザンチーズ 大さじ6
 牛乳 100cc
 塩、コショウ 適量
 パプリカ(赤) 1/4個
 ズッキーニ 1/2本
 ベーコン 3枚



1 野菜を用意します

パプリカは5mm角、ズッキーニは5mm角、ベーコンは1cm角くらいに切っておきます。

2 卵と材料を混ぜ合わせます

ボウルに卵を割りほぐし、パルメザンチーズ、牛乳、塩、コショウを加えて混ぜ合わせます。そこに①を入れ、さらに混ぜ合わせます。



出来上がり!

3 ダッチオーブンで焼きます

ダッチオーブンにクッキングシートを敷き、②を流し入れます。ダッチオーブンのフタをして、オープン調理モードを選択し約17分加熱する。そのままグリル内で約15分余熱したら出来上がりです。

★コンロによって、調理時間が異なります。

加熱 15分 + 余熱 15分
 S-blink+do

加熱 17分 + 余熱 15分
 S-blink ADVANCE
 S-blink duo

