



QUEEN'S ISETAN
オリジナルレシピ

玉ねぎときのこのピザ風オムレツ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
とろけるチーズ
(シュレッドチーズ)



クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



玉ねぎときのこのピザ風オムレツ

[材料(2人分)]

とろけるチーズ(シュレッドチーズ)	30g
群馬の赤たまご	2個
ハム(1cm角切り)	2枚
玉ねぎ(薄切り)	1/4個
えのき(石突きをとりほぐす)	30g
しめじ(石突きをとりほぐす)	30g
ピザソース	大さじ3
サラダ油	大さじ1

[作り方] 調理時間:約15分

1. ボウルに卵を溶き、ハム、玉ねぎを加えまぜる。
2. フライパンを熱しサラダ油をひき、温まったら1を入れて箸で大きくまぜながら、平たく丸いオムレツをつくる。
3. 2の上にピザソースをまんべんなく塗る。えのき、しめじ、シュレッドチーズをのせ、ふたをして3分程チーズが溶けるまで焼く。

QUEEN'S ISETAN
Original



クイーンズ伊勢丹オリジナル
とろけるチーズ(シュレッドチーズ)

香り高いコンテチーズを20%
使用。口の中に、濃厚な旨味と
香ばしい風味が広がります。

QUEEN'S ISETAN
Original



クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご

群馬県 榛名山麓、標高300m
に位置する農場で採卵された
たまごです。

発行:クイーンズ伊勢丹