



かんぴょうと納豆のオムレツ



※写真はイメージです

かんぴょうと納豆のオムレツ

[材料(2人分)]

かんぴょう	10g
納豆	1パック
卵	4個
マヨネーズ	大さじ2
サラダ油	適量
ケチャップ	適量

[作り方] 調理時間:約20分

1. かんぴょうはさっと洗い、鍋に湯を沸かし、お好みの硬さになるまで茹でる。
ざるにあけ、粗熱が取れたら水気を絞り細かく刻む。
2. 納豆を付属のたれとからしであえ、1とまぜておく。
3. 卵にマヨネーズを入れてよく溶く。フライパンに油をひき加熱し、温まったら卵を入れ、箸でまぜながら半熟になるまで火をいれる。
4. 3の中央に2をのせ、卵で包み込む。皿に盛り、ケチャップを添える。

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
無漂白かんぴょう



クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの
北海道 小粒納豆



ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
無漂白かんぴょう

栃木県産の原料を使用。
添加物を使用せず素材本来の
甘みを引き出しました。
下処理不要の便利な一品です。



QUEEN'S ISETAN
Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
マメなくらしの 北海道小粒納豆

良質な水を使い、じっくりと
発酵させました。大豆の甘み
を感じられる納豆です。