



サラダチキンのチーズオムレツ



※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
サラダチキン プレーン

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)



サラダチキンのチーズオムレツ

[材料(1人分)]

サラダチキン プレーン	1袋
とろけるチーズ(シュレッドチーズ)	大さじ1
卵	2個
牛乳	大さじ2
ケチャップ	適量

[作り方] 調理時間:約6分

1. ボウルに卵を割り、牛乳を入れかきまぜておく。
2. サラダチキンに縦に切れ込みを入れ、その中にチーズを詰める。
3. 2をオーブントースターに入れ3~4分、
チーズがとろけて焦げ目がつくまで温める。
4. フライパンにサラダ油(分量外:適量)をひき、
1を入れ、箸でかきまぜながら固まるまで火を通す。
5. 4の上に3をのせ、卵で包み込む。最後にケチャップをかける。
※サラダチキンは、お好みの味のものでお楽しみいただけます。



QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
サラダチキン プレーン

国産つくば鶏を、柔らかく
蒸し焼きにしました。



QUEEN'S ISETAN

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、濃厚な旨みと香ばしい
風味が広がります。