

# 王様トマトと バジルのオムレッツ丼

トマトのレシピ



うまみたっぷり!

王様トマトが主役の洋風丼

## 材料 (1人分)

王様トマト……………1/2 個  
バジル……………2 枚  
卵……………2 個  
牛乳……………小さじ 2  
塩・コショウ……………各少々  
バター……………小さじ 1・1/2  
スライスチーズ……………1 枚  
ごはん……………適量

## 作り方

- 1 王様トマトは 2cm 角に切ります。バジルはちぎります。卵は塩・コショウ、牛乳を入れて混ぜます。
- 2 フライパンを中火で熱しバターを溶かしトマトを軽く炒め、卵を流し入れます。
- 3 大きくゆっくりかきまぜ、半熟になったらバジルを入れ、フライパンの片側に寄せます。
- 4 ごはんを盛り、チーズをのせ半熟のオムレッツをのせます。