

王様トマトの スペイン風オムレツ

トマトのレンビ



オーブンで焼くだけ！王様トマトが
ほんのり香るスペイン風オムレツ

材料（直径 20cm の焼き型 1 個分）

王様トマト	1 個
ジャガイモ	2 個
ベーコン	40 g
ブラックオリーブ	5 粒
卵	5 個
パルメザンチーズ	大さじ 2
オリーブ油	適量
塩、コショウ	少々

作り方

- ① ジャガイモは細切りにし、電子レンジで透き通るくらいに加熱しておきます。王様トマトは角切りに、ベーコン、ブラックオリーブは食べやすい大きさに切ります。
- ② フライパンにオリーブ油を熱し、ベーコンを炒めます。さらに王様トマトを加え、水気をとばしながら炒めます。
- ③ ボウルに卵を溶き、(1)、(2) とブラックオリーブ、パルメザンチーズ、塩、コショウを加えてよく混ぜます。
- ④ 焼き型にオリーブ油を塗り、(3) を流し入れ、250 度に予熱しておいたオーブンで 20 分焼きます。竹串を刺して何もついてこなければ焼き上がりです。
- ⑤ お好みの大きさに切り分けていただきます。

ワンポイント

焼きたてはもちろん、冷めてもおいしいオムレツです。