

とっておきレシピ RECIPE

トマトのとろとろタマゴ



材料

(2人前)

くろっぺ[黒豆モヤシ](100g)

卵(2個)

牛乳(25ml)

塩(適量)

こしょう(適量)

ミニトマト(半分に切る)(4個)

オリーブオイル(大さじ1)

ベーコン(1cm幅に切る)(2枚)

作り方

1. ボールに卵と牛乳を合わせておく。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、ベーコンを炒める。
3. 次にくろっぺを炒める。
4. (1)を入れ、トロトロになる程度まで火を入れる。
5. 最後に半分に切ったミニトマトを加え、出来上がり。