



野菜入り卵焼きのコッペパンサンド

(材料)

A	卵	2個	ベーコン	1枚
	マヨネーズ	5g	赤パプリカ	20g
	牛乳	小さじ2	コッペパン	3個
	塩	少々	マヨネーズ	適量
			レタス	適量

(作り方)

- ①本体にAの材料を入れます。
- ②フタをしてプレスプレートを1分程上下にストロークさせ材料を混ぜ合わせます。プレスプレートを外して5mm角に切った赤パプリカとベーコンも加えてお箸で混ぜ合わせます。
- ③フタをして電子レンジ(500W)で1分加熱します。
- ④レンジから取り出してお箸で卵全体をかき混ぜます。(約10回)
- ⑤フタをして再び、電子レンジ(500W)で30~40秒加熱します。卵が膨らんで固まっていれば取り出し、縦長になるように3等分します。
- ⑥コッペパンの真ん中に切り目を入れてマヨネーズを薄く塗りレタスと野菜入り卵焼きを挟みます。