



スクランブルエッグ なっとースト



調理時間
約 15 分

1人あたり
カロリー
358
kcal

※写真はイメージです。

スクランブルエッグ なっとースト

●調理時間/約15分 ●カロリー/358kcal(1人あたり)



【材料2人分】

A	食パン(6枚切).....	2枚	ドライパセリ.....	適量
	納豆.....	2パック	ピザ用チーズ.....	30g
	卵.....	2個	油.....	大さじ1
	牛乳.....	大さじ1		
	塩.....	少々		
	白こしょう.....	少々		

【作り方】

- ① Aを合わせしっかりと溶きほぐす。
- ② 油を熱したフライパンに①の卵液を流し込み、スクランブルエッグをつくる。
- ③ 食パンに②のスクランブルエッグをのせ、付属のたれと辛子を加えて混ぜた納豆とピザ用チーズをのせる。
- ④ 予熱したトーストで2分ほど焼いてチーズを溶かし、器に盛りつける。
- ⑤ 仕上げにドライパセリをかける。