

洋風お好み焼き



<材料 4人分>

豚肉	40g
キャベツ	80g
薄力粉	60g
卵	1/2 個
コーン缶	40g
粉チーズ	小さじ2
青のり粉	少々
お好みソース	適量

コーンとチーズを入れているので洋風なお好み焼きになります☆
コーンの他にミックスベジタブルを入れてもいいですよ♪



<作り方>

- ① キャベツは、千切りにする。
- ② 豚肉食べやすい大きさに切り、炒めておく。
- ③ ボウルに薄力粉・卵・キャベツ・豚肉・コーン缶・粉チーズ・青のり粉を入れて混ぜ合わせ、水を加えて適当な硬さにする。
- ④ フライパンに油をひき、③を広げて中火で焼く。焼き色がついたら裏返し、両面焼く。
- ⑤ お好みソースをかける。