



パリパリ春巻きのお卵ピザ

□ 材料	約4人前
春巻の皮	2枚
玉ねぎ	50g
ベーコン	2枚
ほうれん草	50g
卵	2個
マヨネーズ	大さじ2
ピザチーズ	大さじ4



□ 作り方

- 【1】 玉ねぎ・ベーコンは1cmの千切り、ほうれん草は茹でて、みじん切りにする。
- 【2】 ボールに卵を割り入れ、マヨネーズを加えて良く攪拌する。
- 【3】 【2】に野菜・ベーコン・ピザチーズを加え混ぜる。
- 【4】 春巻きの皮を1/4にカットし、カップに2枚ずらしてセットする。
- 【5】 【4】のカップに【3】の生地を流し入れる。
- 【6】 200℃に予熱したオーブンで5分加熱して出来上がりです。

卵にチーズとマヨネーズを加え、ピザ風の味付けをしました。

春巻きの皮はパリッと、卵はふんわりで食感を楽しめる卵焼きです。

オーブンで焼くだけなので、沢山作ってパーティにいかがですか？

是非お試しください。

