

2006年11月24日放送分

田舎の親戚から大量の白菜の漬物をもらったんだけど…どうしよう！



## 『漬物オムレツ』

【材料】(2人分)

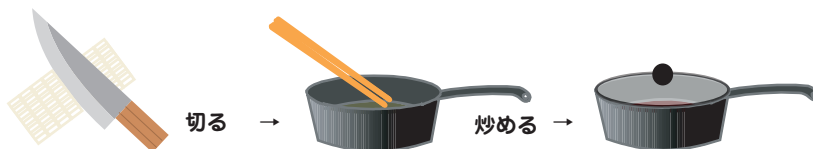
白菜の漬物 100g、卵 4個

調味料：

うま味調味料 適量、塩 適量、白こしょう 適量、  
バター 大さじ2

## 【作り方】

今日の手順：



(1) 白菜の漬物は水気を切って、3cm幅に刻む。

**ワンポイント! : 白菜は水気をしっかり切っておくこと!**

(2) フライパンにバター大さじ1を入れ、

"1"の白菜を加えてうま味調味料・白こしょうをふり、焦げ目がつくまで炒める。

(3) "2"に更にバター大さじ1を加える。

(4) 卵を溶き、塩で味付けをする。

(5) "3"に"4"の卵を加え半熟になるまで菜箸でまぜ、ふたをして30秒たったらできあがり!

memo