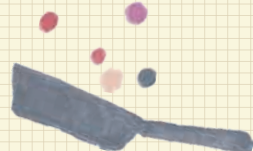




### 【材料】(2人分)

ベーコン	2切れ
キャベツ	1~2枚
コーンや枝豆など	少々(余りもの何でも)
とろけるチーズ	少々
卵	1個
たて焼きの粉または小麦粉	50g(あれば可)
水	(50CC)
ソース、マヨネーズ	適量
サラダ油	少々
ミニトマトやパセリ	少々



冷蔵庫の残り物を一掃!

## なんちゃってとんぺい焼き

### 【作り方】 調理時間約10分

- 1 ベーコン、キャベツをざく切りにする。
- 2 フライパンでベーコンとキャベツを軽く炒める。
- 3 コーンや枝豆など、冷蔵庫に余っているものを加える。
- 4 とろけるチーズを加えて軽く混ぜる。
- 5 卵、たて焼きの粉と水を混ぜ、油を引いた別のフライパンで薄く焼く。
- 6 5の上に4をのせ、軽く巻く。
- 7 ソースやマヨネーズをかけ完成!

ボリュームがあるので  
ランチにもおすすめ  
なんだニャ!



### エコ技!!

残りがちな葉もの野菜の食べきりに。中身の具は、冷蔵庫に余っているもので何でもOK。粉は、ありなしどちらでも作れます。