



※写真はイメージです。

ベーコンやチーズのうま味と塩味がほど良くパンにからまった充実のクイック朝食メニュー！

ベーコンと春キャベツのパングラタン

材 料 (4人分)

ベーコン	4枚
春キャベツ	4枚 (200g)
食パン (6枚切り)	4枚
卵	4個
ピザ用チーズ	100g
塩・バター	各少々

作り方

1. ベーコンは2~3cm幅に切る。
2. キャベツの葉は2cm幅に、茎は細切りにして耐熱皿に入れ、軽く塩を振ってラップをかけ、電子レンジ(500W)で3分程加熱するか、かた目にゆでる。
3. 食パンは1枚を16等分の角切りにする。
4. グラタン皿にバターを塗り、3を並べてチーズの半量を散らし、2、1、残りのチーズの順にのせ(まん中は少しへこます)、まん中に卵を割り入れてオーブントースターで8分程焼く。