

カラフル伊達巻き

おせちの一品どうぞ!

《材料》(4人分)

じゃがいも 1個
プロセスチーズ 50g
卵 4個
塩、こしょう 少々
玉ねぎ 1/4個
ピーマン 1個
赤ピーマン 1/2個
油 大さじ1/2



《作り方》

じゃがいもとプロセスチーズは1cm角に切り、じゃがいもはレンジで(3分)柔らかくする。

卵を割りほぐして、塩、こしょうをふり、①と玉ねぎ、ピーマン、赤ピーマンのみじん切りを加える。

玉子焼き器に油を敷き、②の1/3を流し、箸で向こう側から手前にくるくると巻く。同じ要領で2回繰り返す。

温かいうちに巻きすにとって巻き、そのまま冷やして形を整える。