

QUEEN'S RECIPE from Instagram



バスク地方の
家庭料理!!

ピペラードのオムレツ

材料(2人分)

トマト水煮缶(カット済) …1缶	オリーブオイル ……適量
玉ねぎ ……1/4個	卵 ……6個
パプリカ赤 ……1個	牛乳 ……大さじ3
パプリカ黄 ……1個	塩、こしょう ……少々
にんにく ……1片	ハモンセラノ ……6枚
塩 ……小さじ1/2	ケッパー ……適宜
こしょう ……少々	セルバチコ ……適量

作り方(調理時間:約30分)

- 1 玉ねぎは、皮をむき1cm角程度に切る。パプリカは種を除き、玉ねぎに合わせて切る。にんにくはみじん切りにする。
- 2 フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて熱し、香りが出たら、玉ねぎ、パプリカを入れて中火で炒める。
- 3 玉ねぎがしんなりしたら、トマト缶を入れて10分程中火で煮る。塩、こしょうを加えて調味をする。
- 4 火を強めて水気がなくなるまで2分程煮る。
- 5 卵をとき、牛乳を加えて塩、こしょうを加え混ぜる。
- 6 フライパンを熱して、オリーブオイルを入れて⑤の半量を入れて、卵液を入れ大きく混ぜる。
- 7 半熟状になったら、④の半量程を加える。
- 8 お皿にスライドさせるようにして盛り付け、ハモンセラノを手でちぎってのせる。ケッパーをのせ、セルバチコをのせる。同じようにもう一つ作る。

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
・ハモンセラノ
・群馬の赤たまご