

かんたんニラ玉

調理時間：10分

材料費（概算）：200円

料理の特徴（おすすめポイント）：

切って炒めるだけでとても簡単！

ツナやほうれん草、チーズなどを入れてアレンジしてもOK！

材料（1人分）：

厚切りベーコン 30g

調味料

にら 1/3束

塩 適量

卵 2個

こしょう 適量

油 大きじ1

作り方：

1. ベーコンとニラを食べやすい大きさに切る。
2. フライパンに油をひいてベーコンを炒める。
3. ニラを入れてさらに炒める。
4. といた卵を加え、塩・こしょうを入れてまぜる。
5. 卵が固まったら完成。

できあがりの写真

