

お好み焼きトースト

ざいりょう 材料

(1人分)

食パン	1枚
キャベツ(千切り)	50g
おやつ用インスタントラーメン	15g
スライスチーズ	1枚
ベーコン(ハーフ)	2枚
マヨネーズ	適量
お好み焼きソース	適量
青のり	適量
かつおぶし	適量

つく かた 作り方

- ①フライパンにサラダ油少々(分量外)をひき、キャベツとおやつ用インスタントラーメンを入れ、キャベツがしんなりするまで炒めます。
- ②食パンにマヨネーズをぬり、ベーコンをのせ、その上に炒めたキャベツ、スライスチーズをのせます。
- ③オーブントースターで5分焼きます。
- ④パンにこんがりとし焼き色がついたら、トッピングのソース、マヨネーズ、青のり、かつおぶしなどをのせて完成です。

パンがこげそうになったら、
アルミホイルをかぶせてみてね!

