



食べて健康 おすすめレシピ

Recipe

スペイン風オムレツ

ボリュームがあり食べ応えのあるオムレツ



材料（4人分）

卵	… 200g
ジャガイモ	… 100 g
玉葱	… 60 g
ピーマン	… 20 g
ハム	… 60g
サラダ油	… 10cc
塩	… 2g
コショウ	… 少々
ケチャップ [°]	… 32g

管理栄養士の オススメPoint

Point1
具沢山でボリューム満点！
パンに挟んでも美味しく食べ
られます。

1人分

166

kcal

食塩相当量 : 1.4g

作り方

1. ジャガイモをいちょう切りにし茹でておく。
2. フライパンに油を引き、角切りにした玉葱・ピーマン・ハムを炒める。
3. 中火にし1のイモを加え軽く混ぜ、溶き卵を加えふたをして5分焼く。
4. 好みの大きさにカットし、ケチャップ[°]をそえる。