

北海道ホットケーキミックスを使ったレシピ

フライパンdeケーキサレ

洋風お好み焼のような感じです

◆材料(4人分)

材料	分量
北海道ホットケーキミックス	200g(1袋)
卵	1個(Mサイズ)
牛乳	140CC
ほうれん草	1/3束
玉ねぎ	1/2個
人参	2cm
ピーマン	1個
チーズ※シュレッドチーズまたはプロセスチーズでも可	お好みで
ベーコンまたはウインナー	お好みで
オリーブオイル	適量
ケチャップ	お好みで
マヨネーズ	お好みで

※野菜については、ミックスベジタブルでも代用可

◆作り方

1. ボウルに卵を割り入れ、牛乳を混ぜてからホットケーキミックスを入れて混ぜる※お好みで塩・コショウを入れても可
2. 野菜(ほうれん草(さっと下茹でする)・玉ねぎ・人参・ピーマン)・ウインナー・チーズをそれぞれ5mm~1cm角に切る
3. 1に2を混ぜ、熱したフライパンにオリーブオイルをひき、生地を流し込んで 弱火でふたをしながら両面焼く
※焦げすぎないように注意
4. 中まで火が通ったら、皿に移し、お好みでケチャップ・マヨネーズをかけて出来上がり

◆出来あがりイメージ

