

朝から『広島お好み焼き』パンとザクザクヨーグルト

※材料・分量は1人分

●『広島お好み焼き』パン

【材料・分量】

食パン	1枚
ハーフベーコン	2枚
油	適量
カットキャベツ	1/2袋(60g)
卵	1個
塩	少々
こしょう	少々
お好みソース	小さじ1 + 1/2
マヨネーズ	小さじ1
かつお節	3g

【作り方】

- ① フライパンに油をひきハーフベーコンを並べる。
ハーフベーコンの上にカットキャベツを円を描くように置き、その中央に卵を落とし、塩・こしょうをふる。
- ② ①のフライパンにふたをして、卵が半熟になるまで中火で焼く。
- ③ ②を食パンの上のにのせ、オーブントースターで3分焼く。
- ④ 焼けたらお好みで、お好みソース・マヨネーズ・かつお節をのせる。

●ザクザクヨーグルト

【材料・分量】

プレーンヨーグルト	80g
フルーツグラノーラ	20g
ハチミツ	適量

【作り方】

- ① ヨーグルトにハチミツをのせ、フルーツグラノーラを上のにのせる。