

ケーキサレ風パンケーキ



材料（フライパン1個分）

ホットケーキミックス	150g
じゃがいも	1個
玉ねぎ	1/2個
にんじん	1/2個
小松菜	1株
ベーコン	2枚
プロセスチーズ	60g
卵	1個
牛乳	100ml
塩	少々
こしょう	少々
サラダ油	適量
ケチャップ	適量
マヨネーズ	適量

★ 作り方 ★

- ①じゃがいもは皮を剥き、1cm位の角切りにして耐熱皿に入れ、ラップをかけて柔らかくします。
- ②小松菜は1cm位に切って軽く茹でて、水気を切っておきます。
- ③玉ねぎ、にんじん、ベーコンは1cm位の角切りにして、油を引いたフライパンでしんなりするまで炒めます。
- ⑤ボールに卵、牛乳を入れてよく泡だて器で混ぜ、塩、こしょうを加え、ホットケーキミックスを加えてよく混ぜます。
チーズ、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、ベーコンも加え、よく混ぜ合わせます。
- ⑥熱したフライパンにサラダ油を薄く塗り、⑤の生地を流し、両面を焼いて出来上がり。