さつまいもとじゃがいものパンキッシュ



調理時間	約20分
カロリー	276kcal(1人分)

材料	(4人分)
ベーコン	3枚
さつまいも	1/2本
じゃがいも	1個
バター	10g
塩・コショウ	各少々
卵	2個
(A)	
牛乳	50ml
ピザ用チーズ	50g
食パン(8枚切り)	4枚

作り方

1. ベーコンは1cm幅、さつまいもとじゃがいもはいちょう切りにする。
2. グリルピザプレートをコンロにのせ、中火にしてバターを溶かす。(1)を炒め、塩、コショウをする。
3. ボウルに卵を溶きほぐし、Aと(2)を加えて混ぜる。
4. 食パンはミミを切り落とし、4等分(三角形)に切る。バターを塗ったグリルピザプレートに食パンを敷き詰め、(3)を流し込む。
5. (4)のグリルピザプレートをグリルに入れ、両面焼グリルを点火し、上火弱、下火弱で8分焼く。

プレートごと食卓に出せるエコニュー。 グリルピザプレート (オークス(株)製) を使用しています。