ほうれん草とベーコンのガレット



調理時間	50分
カロリー	316kcal

材料 (4人分)

(ガレット生地 2枚分)	
そば粉	120g
卵	1個
塩	少々
水	200ml
溶かしバター	20g
ほうれん草	1把
ベーコン	80g
卵（Sサイズ）	4個
塩・こしょう	各少々

作り方

1. ボウルにそば粉、卵、塩を入れ、水を注ぎながらよく混ぜ、最後に溶かしバターを入れて混ぜ合わせる。
2. ほうれん草はゆでて、4cmの長さに切り、ベーコンは短冊切りにする。
3. グリルプレートに(1)の、生地を半分流し入れ、ほうれん草、ベーコンを乗せ、卵を割り落とす。塩・こしょうをして、グリルに入れる。卵を割り落とす部分に、あらかじめほうれん草、ベーコンで囲うようにしておくと、卵の位置がずれにくい。
4. 「グリルプレート」モードを選択し、タイマーを6分に設定して点火する。
5. 残りの生地も(3)、(4)と同じ手順で焼く。
6. 半分に切り、器に盛る。

※グリルプレート・RCP81Wで調理する場合、生地は2.5枚分です。具の分量は、合わせて調整してください。

一度に2人分焼けて、時間節約！朝食におすすめです。