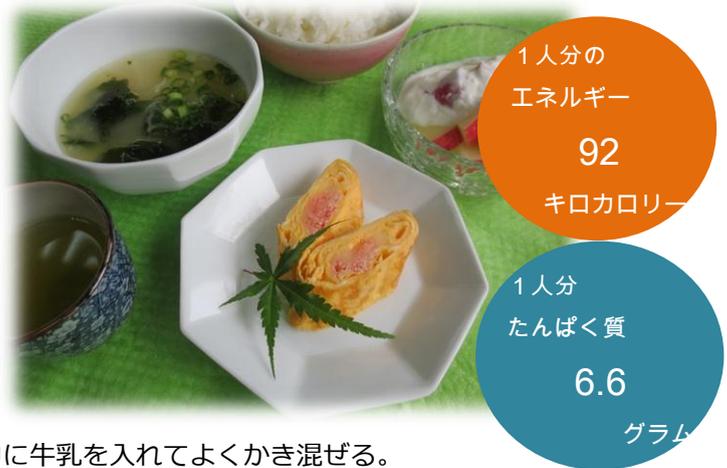


# 明太子とチーズのたまごやき

ひとくちで2種類の味が楽しめるたまごやき

## 材料（4人分）

卵	2個
牛乳	大さじ1
バター	大さじ1
明太子	1本
スライスチーズ	1枚



### 1.

たまごを入れ、その中に牛乳を入れてよくかき混ぜる。



### 2.

中弱火で熱したフライパンにバターを入れて溶かす。



### 3.

1.のたまごを半分流し入れる。弱火にし、ほぐした明太子、スライスチーズは半分にしてから真ん中くらいに置く。



### 4.

手前に巻いていき、残りのたまごを流し込む。



### 5.

さらに巻き、中火にして軽く焼き目がついたら完成。

## ☆塩田中学校 福田千紘さんのレシピ☆

### 《ひとこと》

普段作るたまごやきの途中で、明太子とチーズを入れるだけなので  
簡単で、明太子とチーズが好きな人におすすめだと思います！！

