

## スパニッシュオムレツ



### 材料

(4人分)

冷凍ポテト	150g
冷凍ミックスベジタブル	50g(1/2カップ)
ベーコン(ミニミニウインナー代用可)	3枚
(A)	
卵	5個
粉チーズ(ピザ用チーズ代用可)	大さじ5
牛乳	大さじ5

### 作り方

- 1 冷凍ポテト、ミックスベジタブルは解凍(凍ったままだと、レシピの時間では焼きあがりません)して、ベーコンは1cm幅に切る。
- 2 Aを合わせ、よく混ぜる。
- 3 クッキングシートを敷いたダッチオーブンに、1と(2)を入れる。
- 4 ダッチオーブンスイッチを押して「オーブン」モードを選択し、タイマーを15分に設定してグリルを点火する。消火後はそのまま余熱10分で出来上がり。

冷凍食品を使用しましたが、もちろんフレッシュ野菜でもOK好みの野菜を入れてください。  
冷凍野菜ミニウインナーを使えば、下準備は超簡単です