スペイン風オムレツ

材料	(4人分)
玉ねぎ	小1/2個
赤パプリカ	小1/2個
ズッキーニ	1/3本
じゃがいも	1/2個
生マッシュルーム	2個
卵	6個
塩	小さじ1
こしょう	少々
トマトケチャップ	適量

作り方

1. 玉ねぎはみじん切り、赤パプリカはへたと種を取って小さめの角切り、ズッキーニも小さめの角切りにする。じゃがいもは皮をむいて小さめの角切りにし、水にさらして水けをきる。マッシュルームは根元を切り落として薄切りにする。
2. ボウルに卵を入れてよく溶きほぐし、(1)の野菜、塩、こしょうを加えてよく混ぜる。
3. ダッチオーブンにオーブンシートを敷いて(2)の卵液を流し入れ、ふたをしてグリルに入れる。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。消火後はそのままグリルの中で10分休ませる(余熱)。
4. 冷めたらオーブンシートごと取り出してケーキのようにカットし、器に盛ってトマトケチャップをかける。

キッシュのようなおしゃれなオムレツ。ケーキのように切り分けてどうぞ

監修 武蔵裕子