

## ミツバとパルメザンチーズのオムレツ



### ～材料（4人分）～

A

卵…6個

ミツバ（根が付いているものは落とし、ざく切りにしておく）…1把

パルメザンチーズ…15g

生クリーム…40g

塩…1g

こしょう…適宜

オリーブ油…大さじ1

### ～作り方～

- (1) 直径 18cm 程度のテフロン加工のフライパンにオリーブ油を入れ熱する。
- (2) ボウルに A の材料を全て入れ混ぜ合わせ、弱火にしたフライパンに流し入れる。ふたをし、弱火のまま 7、8 分加熱する。途中でふたを取り固まり具合を見る。
- (3) 上まで固まってきたらふたを外し皿をかぶせ、ひっくり返して上下を入れ替えてフライパンに戻す。ふたをして 2、3 分置く。
- (4) 8 等分にカットして皿に取り、出来上がり。