

チーズ目玉焼き

作りかた

1. 薄くサラダ油（分量外）を塗った2枚のアルミケース（マドレーヌ用）に卵を割り入れ、ピザ用チーズをふり、かるく塩、こしょうをして黒皿にのせる。

関連するレシピ



トーストセット



アップルトーストセット

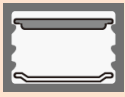


フレンチトーストセット



ピザトーストセット

使用付属品



黒皿 上段
テーブルプレート



給水タンク 満水

カロリー

113kcal

塩分

1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分(1個)	2人分(2個)
卵	1個	2個
ピザ用チーズ	約8g	約15g
塩、こしょう	各少々	各少々

朝食セット（副菜）のコツ

容器は

マドレーヌ用のかためのアルミケースやオープンシート、アルミホイルです。耐熱容器を使うときは、高さが3~4cmの平らな浅めの物を使ってください。



アルミケースや耐熱容器に

サラダ油かバターを薄く塗ってから使うと、こびりつきが防げます。

楊枝を使うときは

刺した楊枝がヨコになるように並べて加熱します。

加熱が足りなかったときは

加熱が十分な物を取り出してから **グリル** で様子を見ながら加熱します。