

簡単キッシュ風サラダ



おいしく作るポイントは、しっかりと
ゆでること！

あとはトースターで焼くだけ簡単！！

みんなで美味しく食べてください♪

【材料（4人分）】

卵	4個
ブロッコリー	150g
スライスチーズ	4枚
じゃがいも	2個
にんじん	100g
塩	適宜
こしょう	適宜

【作り方】

- ① 鍋に卵とひたるくらいの水を入れ、火にかけ、ゆで卵を作る。
- ② ブロッコリーを小房に分けて、茹でる。
- ③ にんじん、じゃがいもは5mm程度の厚さのいちょう切りにし、茹でる。
- ④ 耐熱皿にじゃがいも、にんじん、刻んだゆで卵、ブロッコリーを並べ入れる。
- ⑤ 好みに塩、こしょうをふり、最後にチーズを入れる。
- ⑥ オーブントースターで15分程度焼く。