キャベツたっぷり『お好み焼き風トースト』

≪材料(1人分)≫

- 食パン・・・6枚切り1枚
- キャベツ・・・2枚程度
- ・ ハ ム ・・・1枚
- お好み焼きソース・・・お好みの量
- マヨネーズ・・・お好みの量
- か つ お 節・・・お好みの量
- ・ 青 の り ・・・お好みの量





≪作り方≫

- ① キャベツは干切りにする。
- ② 食パンにハム、キャベツの順に乗せ、上からソースとマヨネーズ、かつお節、青のりをかける。
- ③ トースターで様子を見ながら、600W2~3分焼く。
- ④ 食パンがカリッと、キャベツがしんなりしたら焼き上がり。

ワンポイント

キャベツが少し多いかな?と思っても, 火を通すとかさが減ってしんなりします。

キャベツは、カット野菜を使えば包丁を使わずに作れます。



1人あたいの栄養価

エネルギー: 227kcal

たんぱく質:7.7g 脂 質:7.8g