



Hello Green EVERY × FMK パンゲア!

ハローエブリーキッチンスタジオ

FMKパンゲア 毎週火曜日 13:40頃から オンエア

Hello Green
EVERY
の
プライベート
ブランド



卵
egg

“熊本県 松橋町
那須ファーム”

“**黄ふり**”

“自然の恵みが食卓に
降りそそぎます様に”
との思いを込めたよ
EVERY おすすめの
“卵”です。
みなさまに**“安心”**して
生食していただける
おいしい“卵”よ

かいたん
レシコン

“**新じゃがとベーコンの
黄ふりオムレツ**”

材料 (2人分)

- ・黄ふり... 3コ
- ・新じゃが... 1コ
- ・ベーコン... 2枚
- ・塩... 1/2g

お役立ち

・5ヤツの... 適量
・油... 適量
見た目が
キッシュっぽく
パーティのなびに
1品作ると
Good!!

作り方

・パセリを
みじん切りに
して、散らすと
見た目がキレイ
です

- ① 新じゃがは洗って皮のまま
5ミリくらいにスライス
- ② 鍋にお湯をわかし①を入れ5分くらい
ゆでる
- ③ ゆであがった②をザルにあけて
- ④ 黄ふりをボウルに割り、切ったベーコンと
③と塩を入れ混ぜる
- ⑤ 小さいフライパンに油を入れ④を
流し入れ、弱火でほして混ぜながら
焼く。ととのえる
- ⑥ 皿にのせ、⑤を盛ったら黄ふりを