

おいしい卵焼き

大河内小学校 6年 安永 充輝さんの作品

■材料（2人分）

じゃがいも	50g
たまねぎ	1/4 個
にんじん	1/4 本
ピーマン	1/2 個
合いびき肉	20g
卵	2 個
カレー粉	小さじ 2
マーガリン	適量
塩	少々
こしょう	少々

料理を作った感想

前のごはんの残り物で作ったから簡単でした。

一緒に食べた人の感想

野菜がたくさん入っていてとてもおいしかったです。

■作り方

- ① ジャがいもをゆでてつぶしておく。
- ② たまねぎ、にんじん、ピーマンをみじん切りにして熱したフライパンで合いびき肉と一緒に炒める。カレー粉を入れて味つけをする。火を止めて、①のつぶしたじゃがいもを混ぜ合わせる。
- ③ 卵に塩・こしょうを入れてとく。
- ④ 熱したフライパンにマーガリンを入れ、③の卵を半分入れてその中に具を入れる。卵焼きの要領で巻いていく。残り半分の卵を入れて巻く。