

餅入りキャベツたっぷりお好み焼き



▼材料（1枚分）

- 切り餅 …2個
- ベーコン …50g
- キャベツ …150g
- 卵 …1個
- ピザ用チーズ …50g
- 紅生姜 …少々
- お好み焼きソース、マヨネーズ …各適量

▼作り方

- ① 切り餅は1cm角に切り、卵とピザ用チーズを混ぜる。
- ② フライパンに油（分量外…大1）を熱して、①の半量を丸く落として中弱火で焼く。
- ③ キャベツの千切り、ベーコンの棒切り、残った①の順で上にのせる。
- ④ 裏返して弱火で餅が柔らかくなるまで焼き、お好み焼きソース、マヨネーズをかけ、紅生姜をふる。