じゃがいもとベーコンのハーブオムレツ

デッツァーニ バルベラ ダスティ ロンチェッティ
DEZZANI Barbera d'Asti Ron-chetti

ITALY
750ml

生のアーモンドとアプリコットの香りを伴う豊かで心地よい香り。
口に含むと非常にフルーティでコクがあり、風味豊かな味わいです。

材料（20cmフライパン1台分）

- じゃがいも　3個
- ベーコン　40g
- 卵　5個
- 玉ねぎ　1/2個
- パセリ　大さじ2
- リーフレタス　2枚
- オリーブオイル　90ml
- 塩・こしょう　少々

【作り方】

(1) 玉ねぎは薄くスライスする。じゃがいもは皮をむいて縦半分に切り薄くスライスする。

(2) ベーコンは1ｃｍの棒状に切る。パセリはみじん切りにする。

(3) フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱して玉ねぎをしんなりするまで炒め、ベーコンを加える。

(4) じゃがいも、オリーブオイル大さじ3を加えてやわらかくなるまで弱火でじっくり火を通す。

(5) ボウルに卵を溶きほぐし、パセリ、(4)を熱いうちに加えて混ぜ、塩で味をととのえる。

(6) フライパンにオリーブオイル大さじ3を熱して(5)を入れ、強火でフライパンを上下にゆすりながら火を通し、焼き色がついたら一旦皿にひっくり返して移し、フライパンに戻して完全に火を通す。

(7) 粗熱がとれたら切り分けて皿に盛り付け、リーフレタスを添える。

※(6)の一旦皿にひっくり返すときは、オイルがたれて火傷の心配があるので、フライパンより大きいお皿を使用するのがおすすめ。

AEONLIQUOR