

主菜

オムレット

作成者 [Braun Japan](#)

配膳:
Up to 4 people

材料

- 卵2個
- 生クリーム大1/2
- 塩ひとつまみ

作り方

準備:

0

料理:

0

配膳:

Up to 4 people

難易度:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Japanese (Japan)'] 0

1. 専用計量カップにすべての材料を入れ、ハンドブレンダーの先を底につけたまま低速で10～15秒混ぜる。
2. 小さめのフライパンを熱し、油（分量外）をよくなじませ、(1)を流し入れる。
3. 菜箸で混ぜ、半熟状態になったら、卵をフライパンの奥側半分にとめる。
4. 裏面にひっくり返し、焼いて形をととのえ、お皿に盛る。