チーズオムレツ

材料（４人分）		切り方	作り方
バター	５ｇ	炒め用	①バターでベーコン、たまねぎを炒め、塩・こしょうを加え、卵・チーズ・牛乳を入れ混ぜる。 ② ①を鉄板に流してオーブンで焼く。 （目安１５０℃ １５～２０分） ③ソースを煮る。アルコールをしっかりとばす。 （少し多めに作った方がこげずにできると思います。） ④卵を切り分け、ソースをかける
ベーコン	15ｇ	短冊	
たまねぎ	120ｇ	スライス	
塩	少々		
こしょう	少々		
卵	200ｇ	全卵3～4個	
牛乳	30ｇ	大さじ1	
チーズ	40ｇ		
★ケチャップ	お好きな量		
★赤ワイン	少々		