

## ●玉ねぎケーキサレ●



新玉ねぎをまるまる1つ  
使っちゃおう! ♪

<b>材料</b>	玉ねぎ	1玉(180g)	ホットケーキミックス	1袋(150g)
パウンド型	ソーセージ	50g	卵	1個
1台分	ピザ用チーズ	40g	牛乳	80ml
(10切れ)				

\*オーブンを180℃に予熱する。

- ①玉ねぎを1cm角のみじん切りにする。ソーセージを3~5mmの輪切りにする。合わせておき、全量を2/3と1/3に分けておく。
- ②ボウルに卵を溶き、牛乳、ホットケーキミックスと混ぜ合わせる。
- ③②に、①の2/3、ピザ用チーズを加えてさっくり混ぜ合わせる。
- ④③の生地を型に流しいれ、最後に①の1/3を上に乗せる。
- ⑤180℃のオーブンで40分程焼く。

★塩味 (= サレ) のケーキという意味です。

★他のお野菜でも試してみてください!

苦手なお野菜は、あらかじめ加熱しておくとお食べやすくなります♥