



温泉卵のディップ

1人前：約174kcal

●材料(4人分)

卵……………Lサイズ×4個
 ニンニク……2分の1かけ×4
 オリーブオイル……………適宜
 塩……………ひとつまみ×4
 タバスコ……………お好みで

●作り方

- ①ニンニクをみじん切りにします。フライパンにオリーブオイルをひいてニンニクを加え、火にかけます。弱火でじっくりニンニクが焦げないようにカリカリに仕上げます。
- ②蓋つきのなべに1Lの湯を沸かします。お湯が沸騰したら、なべを火から下ろして1カップの水を入れてを卵を入れます。蓋をして12分放置します。
- ③小さめの器に(卵が一個はいる程度)に②を割り入れて塩・タバスコ・①を加えてできあがり。



焦げやすいので低温でじっくり加熱してください。



ひとくちメモ

カリカリに焼いたバケットや温野菜などを絡めて頂きます。

6缶×6名様に
プレゼント!



お酒

キリン 秋味

秋の味覚にふさわしい旬の食材とともに、じっくりと楽しんでいただけるコクと味わいが特長の、秋ならではの限定ビールです。

※応募方法は裏表紙をご覧ください。

※未成年者の方は応募出来ません。

