

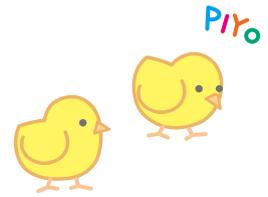
1人前：約516kcal

egg エッグ EGG オープンサンド

●材料(2人分)

卵……………5個
マヨネーズ……………大2
プレーンヨーグルト……………大1
塩コショウ……………適宜

パセリのみじん切り……………少々
市販のフレンチドレッシング……………大3
バケット……………2分の1本



夏らしい柄のグラス(4個セット)とティーボトルをプレゼント!ティーボトルは販売しているボトルストッパーも対応できる、スリムでお洒落なワインボトル型冷水筒です(ストレーナー付)。



●作り方

- ①卵を茹でます。
 - ②①の玉子3個をフォークなどで荒くつぶして塩コショウ、マヨネーズ・ヨーグルトを混ぜ合わせて玉子サラダを作ります。ゆで玉子1個は飾り用にスライスしておきます。
 - ③ゆで玉子1個を細かくみじん切りしてフレンチドレッシングと混ぜ合わせてソースをつくります。
 - ④バケットをスライスして②のサラダをのせ、スライスしたゆで玉子をのせパセリのみじん切りを飾ってできあがり。③のソースをかけてお召上がりください。
- ※玉ねぎのみじん切りやピクルスを加えてもおいしくいただけます。