

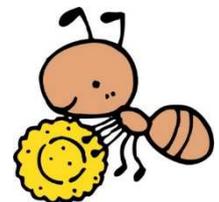
# サンドイッチ・ミートグラタン・ 中華風酢の物・スープ・ハウスみかん



<材 料> 卵サンドイッチ  
作り方4人前

サンドイッチ用食パン 6枚  
卵 2個

☆ { 砂糖 小さじ 1/2  
マヨネーズ大さじ 2  
塩・胡椒 少々



<作り方>

- ① 卵は水から、強火にして沸騰したら、弱火で15分茹でる。
- ② ①を水で良く冷やし、殻を剥きマッシャーを使い上から潰す様に小さく切る。
- ③ ②に☆の調味料を加え混ぜる。
- ④ 食パン3枚に均等に③をのせ、軽く伸ばす。
- ⑤ 上からもう一枚のパンをのせ、軽く押さえ重ねてラップで包んで冷蔵庫に30分入れて落ち着かせる。
- ⑥ 4つに切って、3切れ盛り付ける。



<ワンポイント>

卵黄の色は、鶏が食べる餌によって変わります。とうもろこし、パプリカなどを多く与えると濃い黄色になり、飼料米を多く与えると白っぽくなります。