



sakae's ouchi cafe



Recipe 2

エッグファレシー
たらこマッシュチーズ

本オオオ (2~3人分)

・卵... 3個

・たらこ... 15g (ほぐしたものを)

・牛乳... 大さじ1

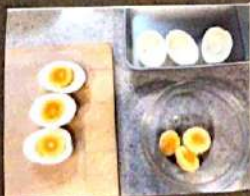
・マヨネーズ... 大さじ1

・クリームチーズ... 10g (室温にしておいておく)

@



① 小鍋に水と塩(少々・分量外)を入れ
卵を入れ中火にかける。
(おはしでやさしくグルグル回しながら
ぐつぐつするまで、重なりと黄身が真ん中になる)
沸騰してから10分ゆでたら冷水につかりをむく



② からをむいたら半分にカットし、
黄身と白身を分ける
黄身はボウルに入れる



③ ②をゴムベラでつぶしたら
④をカキ混ぜる



④ ③を星形の金口とらに
茶絞り袋に入れ、白身の中に
糸状り出す。イエエグにお好みで
ピンクパッパー、オリーブパッパー
をちらして完成

Recipe 3

生ハムと きゅうりと マッシュルームの
ひびちロールサラダ

本オオオ (2~3人分)

・生ハム... 3枚

・きゅうり... 1/2本 (ピラピラにスライスする)

・マッシュルーム... 1個半 (1~2mmほどにスライスする)

・セロリの葉(ゆず用)... 少々(トッピング用)

・オリーブオイル(60ml) 少々(イエエグ用)

作り方



・生ハム、きゅうり(3枚)、
マッシュルーム(6枚)を準備
する。きゅうりを半分に
カットし、オリーブオイル
をかけ、セロリの葉をのせる

つけ合わせの
...カーリョウ外-スト...
生のにんにくをパンにこすり
香りがついたらバターをぬり
トースターで焼く



sakae's ouchi cafe