



Recipe 2

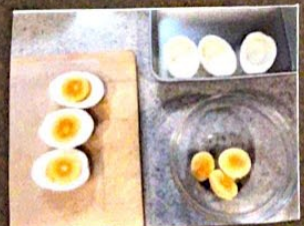
エッグファレシー
たらこマヨチーズ

木ネオオ (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 (室温にしておきましょう)



① 小鍋に水と塩(少々・分量外)を入れ
半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、重たけと黄身が真ん中になる)
沸騰してから10分おいたら冷水にツケラをむく



② からをむいたら半分カットし、
黄身と白身を分ける
黄身はボウレに入れる



③ ②をゴム棒でつぶしたり
④を加えよく混ぜる



④ ③を星形の金口をつけた
絞り袋に入れ、自身の中に
絞り出す。イエエグにお好みで
ピンクペッパーやブラックペッパー
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
ひちちロールサラダ

木ネオオ (2-3人分)

- 生ハム... 3枚
- きゅうり... 1/2本 (ピーラーでうすスライスする)
- マッシュルーム... 1個半 (1-2mmほどにうすスライスする)
- セロリの葉(揚げ用)... 少々(トッピング用)
- オリーブオイル... 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)を重ね
くるくる巻いたら、半分に
カットし、EVOオイル
をかき、セロリの葉をのせて

つけ合わせの
ガーリックオースト
...
生のにんにくをパンにこすり
香りが出たらバターをぬって
トースターで焼く

