

大阪のたまごサンド

材料 (1人分)

食パン(8枚切)	2枚
卵	1個
牛乳	大さじ1/2
塩・こしょう	少々
きゅうり	1/2本
バター	大さじ1
マスタード	小さじ1
トマトケチャップ	適量
マヨネーズ	適量



作り方

1. 食パンをトーストする。
2. バターとマスタードを混ぜ、トーストした食パンに塗る。
3. きゅうりをスライスする。
4. ボウルに卵、牛乳、塩・こしょうを入れて混ぜあわせ、卵焼き器に油をして熱し、卵液を加え片面を焼いたら、半分に折り、食パンの大きさに合わせた卵焼きを作る。
5. 片方の食パンにケチャップをかけ、卵焼きをのせる。さらに、ケチャップをかけ、きゅうりを並べてマヨネーズをかけ残りの食パンでサンドする。
6. サンドイッチを斜め半分に切り、お皿に盛る。

所要時間

15分

主な調理器具

卵焼き器、トースター、ボウル