

玉子サンド

材料 (1セット)

| | |
|-------|--------|
| 食パン | 2枚 |
| 玉子 | 1個 |
| ピクルス | 3切れぐらい |
| マヨネーズ | 大さじ1 |
| 塩 | 少々 |
| バター | 小さじ1 |

※お好みでカレー粉orマスタードを入れてもおいしいです



作り方

1. 【ゆで卵を作る】鍋に水と卵を入れ火にかけ、沸騰したら弱火にして10分ぐらい茹でる。
(酢を少々加えると殻が割れたとき、白身のでるのを止めてくれる)
2. 卵が茹で上がったら、冷水につけて冷ます。
(黄身の変色を防ぐ)
3. 殻をむいて包丁で粗く切り、ボウルに入れてからフォークでつぶす。
4. ピクルスをみじん切りにして3のボウルに入れる。
5. さらに、塩、マヨネーズを加えて和える。
6. パンにバターを塗り、片方のパンには5を塗る。
7. パンを重ねラップで包み、5分ぐらい置いておく。
8. パンの耳を切り、適当な形にカットする。

所要時間 40分
主な調理器具 鍋、ボウル