

保護者の皆様へ



R4. 10. 11
花園保育園

10/11(火) サンドイッチDAY

スクランブルエッグサンドクッキング



角食パン (8枚切り)	2枚
グリーンリーフ	2枚
卵	2個
塩	少々
こしょう	少々
オリーブオイル	小さじ1
バター	5g



①卵を溶きほぐし、塩、こしょうを加えて混ぜる。

②フライパンにオリーブオイルを熱し、①を流し入れて、菜箸で大きく、ゆっくり混ぜながらスクランブルエッグを作る。

③耳を切り落としたパンにバターを塗り、はさみやすい大きさにちぎったグリーンリーフ、②をはさむ。角を残しながら斜め半分に切る。



スクランブルエッグはさっと加熱してふわふわに仕上げるのがポイントです。トロトロふわふわなスクランブルエッグと食パンの食感がたまらない一品です。パン屋さんのサンドウィッチのようで、手軽ながらとても美味しい！コンビニではもう買えなくなりそうです。今回ラップに包んで切ると綺麗に切れるのが勉強になりました。卵もバターで炒めているので、より美味しさアップ、軽食やランチにぴったりのメニューです。



(こ)