

九条ねぎの卵トースト



BOULANGERIE
進々堂
SHINSHINDO
1913

雑穀食パン (**モロヘイヤブレッド**)

ごま油で炒めたたっぷりの九条ネギが、雑穀食パンによく合います。
半熟の黄身がソースになり、シンプルながらもクセになるおいしさです。
醤油を加えたマヨネーズが全体の味わいを調和させ、
仕上げの黒七味も効いています。



材料 (1枚分)

雑穀食パン (モロヘイヤブレッド)
1枚

醤油マヨネーズ※	15g
九条ネギ	2本 (40g)
ごま油	小さじ2
たまご	1個
塩	少々
黒七味	少々

※醤油マヨネーズ
マヨネーズ：醤油=10：1
の割合で混ぜ合わせる。

作り方

- ①九条ネギは斜め切りにし、ごま油を熱したフライパンで炒める。塩、白こしょうで味をととのえる。
- ②雑穀食パンの片面に醤油マヨネーズを塗る。
①を耳の内側に土手を作るようにのせ、中央にたまごを割り入れる。
- ③オーブントースターを予熱しておき、アルミホイルに乗せた②を入れ、たまごの白身が固まるまで焼く。パンと九条ネギが焦げそうな場合はアルミホイルで覆うとよい。
- ④仕上げに塩と黒七味をかける。