

菜の花とたまごの サラダトースト



BOULANGERIE
進々堂
SHINSHINDO
1913

雑穀食パン（セリアルブレッド）

ほろ苦い春の味わいの菜の花とゆでたまごを合わせたシンプルサラダは、隠し味のディジョンマスタードがアクセントになり、香ばしい雑穀食パンによく合います。



材料（1枚分）

雑穀食パン（セリアルブレッド） 1枚
無塩バター 10g
菜の花とたまごのサラダ※ 100g

作り方

- ①セリアルブレッドはトーストし、半分にカットして無塩バターを塗る。
- ② ① に菜の花とたまごのサラダをのせる。

※ 菜の花とたまごのサラダ

菜の花1束（200g）は塩茹でし、余分な水気をしぼり、2cmの長さに切る。

ゆで卵2個は粗く刻み、ボウルに入れて塩、白こしょう少々をかける。

菜の花とマヨネーズ40gとディジョンマスタード5gを混ぜ合わせたものを加えて全体を軽く混ぜ合わせます。