

超熟 CMLレシピ

— 「少女からの手紙」篇 —



3分でおいしい!



材料

超熟（6枚スライス）…2枚
バター…適量 マヨネーズ…大さじ1 フレンチマスタード…適量
[オムレツ]
卵…2個 バター…15g（2回に分けて入れる） 牛乳…大さじ2
塩…適量 白こしょう…少々

作り方

- ①食パン1枚にバターを薄く塗り、もう1枚にはマヨネーズとフレンチマスタードを塗っておく。
- ②卵2個をボウルに割り入れ、牛乳、塩、白こしょうを加え、よくかき混ぜる。
- ③温めたフライパンにバター半分をいれる。バターが溶けたところで②をすべて流し入れ、菜箸でかき混ぜながらオムレツを作る。半熟状になったらフライパンの奥によせ、空いたところに残りのバターを加えて形を整える。
- ④③を食パンにのせ、もう1枚のパンではさむ。手で軽く押さえて、パンと卵をなじませる。
- ⑤対角線上に包丁を入れ、三角形になるように4等分にカットして出来上がり。

