やわらか豆乳食パンでつくる

# きゅうりとたまごのサンドイッチ

## 材料　2人分

やわらか豆乳食パン ・・・・・・・・・ 2枚
卵 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2個
きゅうり ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1本
牛乳 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ1
油 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ1/2
塩・こしょう ・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量

〔A〕

バター ・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ1/2
マヨネーズ ・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ1

## 作り方

❶ 卵は牛乳、塩・こしょうとともに溶きほぐす。フライパンに油を中火で熱し、卵を流し入れて手早く炒め、取り出す。

❷ きゅうりは半分に切り、薄切りにする。〔A〕を混ぜ合わせる。

❸「やわらか豆乳食パン」に〔A〕をぬり、きゅうりを並べて、①の卵をのせる。
もう1枚の「やわらか豆乳食パン」を重ねてラップで包み、5～10分ほどおく。
ラップごと中心で半分にきる。