

やわらか丸葉しゅんぎくと卵のサラダ

<< 丸葉しゅんぎくのオリジナルな食感を味わう >>



材料（2人分）

やわらか丸葉しゅんぎく（正味）	100 g
卵	1 個
ゴマ油	大さじ 1

A

ゴマ油	小さじ 1
酢	小さじ 1/2
塩	適量
コショウ	適量

B

鶏ガラスープの素	小さじ 1/4
水	大さじ 1
ホワイトペッパー	適量

作り方

- ① やわらか丸葉しゅんぎくは根元を切り取る。
A で合え、器に盛付ける。
- ② ボウルに卵を割りほぐし、B を合わせて良く混ぜ合わせる。
- ③ フライパンにゴマ油を熱し、②を流し入れて大まかな炒り卵を作る。
- ④ ①に③を飾るように盛り付ける。

※POINT

炒り卵は火を通しすぎない方が
美味！

