

バターマスタードソースの たまごサンド

調理時間

5分

マスタードの酸味と
甘めのパンが相性抜群な
かんたんクイックメニュー！



材料

◆ おとぎ	薄めにカット 2枚
◆ 卵	2個
◆ ベーコン又はハム	お好みで
◆ バター	大さじ1
◆ 粒マスタード	小さじ2
◆ 塩こしょう	少々
◆ マヨネーズ	大さじ1/2

How To Cook

①. 『おとぎ話』を2枚、薄めにスライス。

④. スライスしたパンの片面に③を塗る。

②. 卵2個を耐熱容器に割り入れ、マヨネーズ、
塩こしょう少々、お好みでベーコンやハムを加えてよく混ぜ、ラップをせずに電子レンジ500Wで
40秒加熱後、軽く混ぜ合わせる。

⑤. パンに②をのせて、サンドイッチにして、上
から軽く押してからカットして完成！！

★余熱で程よく半熟になります。

③. バターを耐熱容器に入れ、電子レンジ500Wで
20秒加熱。溶けたバターに粒マスタードを加え、
よく混ぜ合わせる。