



厚焼きたまごサンド

材料

食パン（5枚切り）…2枚
卵…3個
マヨネーズ…大さじ1
うどん出汁…50cc
薄口醤油…小さじ1
砂糖…小さじ1
バター…10g

作り方

1. 卵、うどん出汁、薄口醤油、砂糖をよく混ぜ合わせます。
2. 温めたフライパンにバターを溶かして1.を入れ、スクランブルエッグにします。
3. 少し深い器にラップを敷き、2.を入れラップに包みレンジで1分間加熱します。
4. パン2枚の片面にマヨネーズを塗ります。
5. 3.をパンに挟み、ラップに強めに包んで5分ほど置きます。
そのままラップと一緒に切ると綺麗に切れます。
6. ラップをはがし盛り付けて完成です。