

2 スタッフドエッグ



(用意する材料)



【材料／3～6 人分】

ゆで卵	3 個	ミニトマト	適量
マヨネーズ	大さじ 3	パセリ	少々
牛乳	少々	(塩・胡椒)	(少々)

【作り方】

- ① ミニトマトは細かく刻んでおく。
- ② ゆで卵の周りに包丁目を入れ、白身をこわさないように半分に切り、卵黄をだし裏ごす。
- ③ 裏ごした卵黄にマヨネーズを加えよく混ぜ合わせ、牛乳で硬さを調整する。(味がうすい場合は塩・胡椒を補う)



- ④ 絞り袋に③を入れ、卵白のケースに絞り、ミニトマトとパセリを飾り仕上げる。

