

<RECIPE#025>

ハモンセラーノの薄焼き卵ロール



ingredients (1人分)

- ・ ハモンセラーノ 1枚
- ・ 卵 1個
- ・ パプリカ(赤・黄・オレンジ)各適宜
- ・ きゅうり 適宜
- a {
 - ・ マヨネーズ 大さじ3
 - ・ トマトケチャップ 大さじ1
 - ・ 牛乳 小さじ1
- ・ サラダ油 少々

recipe

1. パプリカときゅうりは5mm角に切る。
2. 卵は割りほくして油を熱したフライパンで薄焼き卵を作る。冷ましておく。
3. aを合わせてドレッシングを作る。
4. 薄焼き卵の上にハモンセラーノをのせ、aのドレッシングを適量ぬってその上にパプリカ、きゅうりをのせて手前から巻いていく。
5. 4を食べやすい大きさに切って皿にのせ、残りのパプリカ、きゅうり、ドレッシングをデコレーティングして召し上がる。

Yasuyo Kawasaki