



【葉わさびの卵サンド】



大賀 美幸 (おおが・みゆき) さん

材料

< 葉わさび漬け > ~ 100g 分

葉わさび	100g
酢	30ml
薄口しょうゆ	30ml
砂糖	少々
塩	少々

< 葉わさびの卵サンド > ~ 2 人分

葉わさび漬け	50g
卵	2コ
食パン (厚さ 1 センチ)	4 枚
マヨネーズ	大さじ 2
マーガリン	大さじ 1
塩	少々

手順

< 葉わさび漬け >

- (1) 80 度ほどの熱湯に葉わさびを入れる。少ししんなりしたら水にさらす。
粗熱がとれたら、水気をとって、もみほぐす。香りが立ってきたら一口大に切る。
- (2) ボウルに薄口しょうゆ、酢、塩、砂糖を入れて混ぜ合わせる。そこに葉わさびを加え、さらに混ぜ合わせる。全体がなじんだら密封容器に入れて、24 時間以上冷蔵庫でねかせる。

< 葉わさびの卵サンド >

- (1) 卵をゆでて、ゆで卵を作る。
- (2) ボウルにゆで卵を入れてマッシャーでつぶす。
そこにマヨネーズ、塩、葉わさび漬けを加えて混ぜ合わせる。
- (3) 食パンにマーガリンを塗る。(2) の具材をのせて、パンではさんだら完成。