



## ゆで卵のオードブル

材料 (4人分)

卵	4個
水	100ml
イクラ (しょうゆ漬け)	20g
生ハム	4枚
フリルレタス	適量
チャービル	適量

フタ: 浅鍋  
本体: 深鍋



作り方

- 1 深鍋に室温に戻した卵と水を入れ、浅鍋でフタをする。  
中火にかけ2分30秒~3分加熱する。沸騰したら弱火にして7分加熱する。  
※弱火の加熱時間は目安です。お好みのゆで時間に調節してください。
- 2 そのまま余熱で10分おく。冷水にとって皮をむく。
- 3 ゆで卵を横半分に切り、倒れにくいように底の部分も少し切る。4個には生ハムとレタス、4個にはイクラとチャービルのをのせる。