



## 卵焼きピンチョス

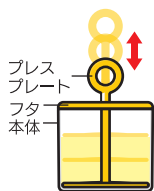
(材料)

基本の卵焼き 1枚	プチトマト	1個
バゲット(5mmスライス) 6枚	きゅうり	2cm長さ
	ハム	1枚

(作り方)

- ①基本の卵焼きは6等分します。
- ②バゲットは軽くトーストします。
- ③②の上に①の卵焼きをのせ、ヘタを取り除いて半分にしたプチトマトをのせ、ピックをさします。同様にトマトのかわりに半分にしたきゅうりやハムをのせ、ピックをさします。

### 基本の卵焼きの作り方



(基本の材料)

卵 2個  
マヨネーズ 5g  
牛乳 小さじ2  
塩 少々

- ①本体に材料を入れます。
- ②フタをしてプレスプレートを1分程上下にストロークさせ材料を混ぜ合わせます。
- ③プレスプレートを外してフタをし、電子レンジ(500W)で1分加熱します。  
※1000W/40秒
- ④レンジから取り出してお箸で卵全体をかき混ぜます。(※10回程度)
- ⑤フタをしてさらに電子レンジ(500W)で30～40秒加熱します。  
※1000W/20秒  
卵が膨らんで固まっていればお皿に移してできあがりです。