

たか森
カフェより
お届け!!

旬 曾於市の を食 べる

第57食目 お野菜タルタルデビルエッグ

パクリのゆるゆるな
パーティーメニュー◎



材料（4人分）

【A】

卵…………… 2個
ブロッコリー…………… 40g
マヨネーズ…………… 大さじ2
塩こしょう…………… 少々

【飾り】

パセリのみじん切り … 少々
赤パプリカ …………… 少々
パプリカパウダー………… 少々
黒胡椒…………… 少々

【B】

卵…………… 2個
かぼちゃ…………… 40g
マヨネーズ…………… 大さじ2
塩こしょう…………… 少々

作り方

- ① 卵はゆで卵にし縦半分に切り、白身と黄身に分けておく。
- ② A・Bの材料を使ってタルタルソースを作る。Aのブロッコリーは熱湯で15秒ほどボイルし、みじん切りにする。黄身2個分とマヨネーズと塩こしょうを入れ、混ぜ合わせる。
- ③ Bのかぼちゃは串がスーと通るくらいにボイルして潰す。黄身2個分・マヨネーズ・塩こしょうを入れ、混ぜ合わせる。
- ④ A・Bのタルタルソースをそれぞれ絞り袋に入れ、白身の上に絞り出しパセリ・赤パプリカ・パプリカパウダー・黒胡椒をトッピングする。

※タルタルソースはスプーンですくってそのまま白身にのせてもOKです！



学校農園で育てた新鮮な野菜を使ったランチメニューや、各種ケーキ、オーガニックコーヒーも大好評！毎週金曜日は大隈大川原駅にキッチンカーが出動します。詳しくはホームページをご覧ください。