

緑濃いブロッコリーと

まったり濃厚な黄身のおいしさがドッキング！

和えるチリマヨネーズが極め手です。

ブロッコリーとゆで玉子の

チリマヨネーズ和え

作り方

1 玉子は半熟にゆで、ブロッコリーも固めにゆでておきます。

2 ゆであがった玉子とブロッコリーは荒切りにし、ボールにうつします。

3 うま味調味料、塩、コシヨーで軽く下味を付け、マヨネーズ、キムチ漬の素を加えて混ぜ合わせます。

4 冷蔵庫でよく冷やしてお召し上がり下さい。

材料（2人分）

玉子・・・2個

ブロッコリー・・・50g

マヨネーズ・・・大さじ2杯

キムチ漬の素・・・小さじ1杯

塩

コシヨー

うま味調味料（味の素）



< 調理例 >