

03

ゆでたまごのまぶし漬け

料理 / daiki etou
撮影 / タイリング 構成 / naoki onishi



材料

たまご 4個 (Mサイズ)
まぶしぬか 1袋 (25g)

作り方

たまごはお好みのかたさに茹でる。(今回は、沸騰したお湯にたまご入れ、中火で8〜10分。すぐに冷水に入れる。) ポリ袋に殻をむいたゆでたまごと、まぶしぬかを入れよくふり混ぜる。
ポリ袋の空気をよく抜き、口を縛り冷蔵庫で8時間から12時間漬け込む。洗わずにそのままお召し上げれます。
※調理の際は火傷にご注意ください。

ほどよい塩加減と絞まったチーズ感的な食感が楽しめます。



MABUSHINUKA

玄米の恵み！食べる米ぬか調味料