

さつと一品発酵感を味わい深く

米ぬか半熟ゆでたまご



【材料】3人分

玉子
漬けないぬか漬

3個（Mサイズ）
小さじ1杯半

【作り方】

作り方

- ① 鍋にたっぷりの湯を沸かし、沸騰したら冷蔵庫から冷たい状態の卵を入れる。
- ② 6、12分好みの固さになるようにゆで、すぐに水に取り冷ます。
- ③ （半熟卵なら目安は7〜8分）
- ④ ①の殻をむき、器にのせ、つけないぬか漬をふりかける。

※粗目にほぐしてお召し上がりください。



つけないぬか漬 20g