

ペンネのサラダ～ミモザ風～

【材 料】 1人分

卵	1個
ペンネ	20g
きゅうり	40g
らっきょう(甘酢漬け)	10g
レモン果汁	小さじ1/2
マヨネーズ	小さじ1/2強
牛乳	//
黒こしょう	少々
塩	//
スプラウト	1/2パック



【覚え書】

- ・きゅうりは中くらいの大きさ1本が90g程度

【作り方】

- ① 茹で卵を作ります。鍋に卵と水をいれ【ゆでもの/11分】に設定し、点火します。消火後、水に浸し、殻をむきます。
- ② ペンネを茹でます。鍋に水をいれ【麺ゆで/袋表示時間+1分】に設定し、点火します。お知らせがあればペンネと塩(分量外)を入れ、スタートボタンを押します。消火後、湯をきり、冷まします。※流水で洗うと、プリッとした仕上がりになります。
- ③ きゅうりは2mm厚さの輪切りにし、塩をふり5分程おいたら、水気を絞ります。らっきょうは薄切り、茹で卵は黄身と白身にわけ、白身は粗く刻みます。
- ④ ボウルに②、③の黄身以外とレモン果汁、マヨネーズ、牛乳、黒こしょうを入れ混ぜたら、塩で味を調えます。
- ⑤ 器に④を盛り、スプラウトとフォークで潰した黄身を散らしたら完成です。※レタスとスプラウトを混ぜたものを敷いても良いです。

