

# KITCHEN はた屋



今回は、スクランブルエッグ。  
簡単そうで、意外と難しい  
卵の固さが思いどおりに出来る様になれば  
一流です!

## #15 プチトマトのスクランブルエッグ



### 〈材料〉

- ・卵 2個
- ・プチトマト 3個
- ・マヨネーズ 小さじ1
- ・塩コショウ 少々
- ・バター 小さじ2~3
- ・サラダ油 小さじ1

### 〈手順〉

- ① プチトマトは、1個を4つに切る
- ② バター、サラダ油以外の材料を全て入れて混ぜる
- ③ フライパンにサラダ油とバターを入れてから火をつける【中火】  
(バターが焦げないようにフライパンを回しながら溶かす)
- ④ バターが全て溶けたら・・・

混ぜておいた具材を入れて、素早くかき混ぜ、約10秒で火を止めて後は余熱でふわふわに仕上げる

- ⑤ 余裕があったらお絵かき歌を歌う？

ふわふわめざしてチャレンジ!



ふわふわに仕上げるコツは、多い目のバターと余熱の使い方!!  
もう少しで完成と思ったら火を止めて!!