



トリュフたまごのホットサンド

トリュフ香る、大人のたまごサンド 大阪万博のイタリア館で提供されていた「イタリアントリュフトマゴ」のホットサンドレシピを再現。ふわふわの卵と芳醇なトリュフの香りが絶妙に組み合わさり、ひと口食べるごとに豊かな風味が広がります。

使用商品

白トリュフ・オリーブオイル

(2人分)

- ・食パン(8枚切) 4枚
- ・卵 2個
- ・牛乳 大さじ2
- ・パルミジャーノ・レッジャーノ 大さじ3~4
- ・トリュフオイル 小さじ4
- ・マヨネーズ 大さじ1
- ・塩 適量

材
料

- ・黒こしょう 適量
- ・バター(焼き用) 10g

①卵をボウルに割り入れ、牛乳、塩、こしょう、パルミジャーノチーズ、マヨネーズ、トリュフオイルを加えてよく混ぜる。フライパンにバターを入れて中火で熱し、スクランブルエッグを作る（やや半熟が◎）。

②パンの内側にバターを薄く塗る。パンにスクランブルエッグをのせ、もう1枚のパンでサンド。

手
順

③ホットサンドメーカーで、両面を弱めの中火で数分ずつ焼く(バターを使ってもOK)。きれいな焼き色がつけば完成