



煉獄の卵

スキレットでもう一品! お鍋がお皿にもなるスキレットなら、グリルでもオーブンでも作れます。 ブランチに。アツアツをお楽しみください。

使用商品

- ・ パッサータ・ボモドーロ
- ・ エクストラ ヴァージン オリーブ オイル ノチェッラーラ

(2人分)

- ・ 卵....2個
- ・ なめらかトマト...390ml
- ・ 玉ねぎ(みじん切り)....1/2個
- ・ 塩こしょう...適量
- ・ オリーブオイル...適量

材料 ・ バジル....2枚

- ①スキレットにオリーブオイル、玉ねぎを入れ、半透明になるまで炒める。
- (2)(1)になめらかトマトを加え、蓋をして弱火で10分煮込み、塩こしょうで味を調える。
- (3)卵を割入れ、蓋をし、さらに数分煮て半熟卵に仕上げる。

手順 (4)バジルをのせて、焼いたバケットを添えて出来上がり。