

スクランブルエッグ

材料	分量（4人分）
卵	4個
牛乳	70ml
マヨネーズ	大さじ1
さとう	小さじ1
塩こしょう	少々
バター	適量



～ 作り方 ～

- ①ボウルにバター以外の材料を入れて混ぜ合わせる。
- ②フライパンにバターを入れて、中弱火にかける。
- ③バターが溶けたら、①を入れ30秒ほど待つ。
- ④30秒ったら、ヘラでゆっくりかき混ぜながら、炒める。
- ⑤火が通ったら、お皿に盛りつけて完成。

☆ひとくちメモ☆

マヨネーズを入れることで、

スクランブルエッグが

ふんわり仕上がります♪

