

卵

by 比良利助

エッグベネディクト

by 大東和彦 (Essentiel)

材料 ※4人分

卵 4ケ
酢、塩
食パン 2枚
ハム 2枚
サラダMIX 100g

【オランダーズソース】

卵黄 2ケ
水 50g
溶かしバター 大さじ4杯
生クリーム 8分立て 大さじ2杯
塩、こしょう
レモン汁 1/4ケ分

つくり方

- ① オランダーズソースを作る。鍋に卵黄と水を入れ、かき混ぜる。弱火に掛けて、ふっくらと泡立てながら、80℃位まで火を入れて溶かし、バターを加えて、レモン汁、塩、こしょう、生クリームを混ぜる。
- ② ポーチドエッグを作る。お鍋に、塩、酢を入れて、割っておいた卵を落として、2～3分ゆっくりと火を入れる。お皿にとり、周りをカットする。
- ③ トーストの上に、ハムをおき、ポーチドエッグをのせてオランダーズソースをかける。周りにサラダをのせる。

ワンポイントアドバイス

ソースの卵に火が入りすぎないように注意。



卵

国産飼料にこだわり、健やかに育てた鶏のたまご。

比良利助

滋賀県大津市南比良962



エッグベネディクト

クセのない優しい味がします。育ちのよさがわかる。

大東和彦シェフ

Essentiel

〒541-0041 大阪府大阪市中央区北浜1-1-28 ビルマビル北浜7F

