

# モッツァレラの玉子手箱サラダ

モッツァレラの玉子手箱サラダ

阿部 友香子



阿部 友香子



## 材料・分量(4人分)

- ・ **モッツァレラチーズ** (100g) . . . 4個
- ・ たまご . . . . . 4個
- ・ 酢 . . . . . 大さじ3
- ・ 水 . . . . . 1000ml
- ・ ハーフベーコン . . . 20枚
- ・ レタス . . . . . 8枚
- ・ プチトマト . . . . . 8個
- ・ オリーブオイル . . . 大さじ8
- ・ 乾燥バジル . . . . . 適量
- ・ ハーブソルト . . . . . 適量



## 作り方



- ① 水を鍋に入れ、ポーチドエッグ用の湯を沸かす。
- ② ベーコンを1cm幅の短冊切りにし、フライパンで焼き色がつくまで中火で炒める。
- ③ 耐熱ボウルにモッツァレラチーズがかぶるくらいの水(分量外)を入れ、ラップをして500wの電子レンジで2分温める。
- ④ ①の沸騰した湯に、酢と塩を入れ、お玉で一定方向にかき混ぜ渦を作る。
- ⑤ 卵を器に割り、④の湯の渦の中心にそっと入れそのまま2分茹でる。茹で上がった卵をペーパーの上にのせ水気を取り除く。(残りの卵も同様に)
- ⑥ 底が丸い器にラップを敷き、③の柔らかくなったモッツァレラチーズを取り出し器に沿って伸ばす。
- ⑦ ⑥にベーコンとポーチドエッグをそっと入れ、ラップを使いながらやさしく包む。(上部はモッツァレラチーズをきゅっつつまむ。)
- ⑧ 包んだモッツァレラチーズは冷蔵庫で5分置く。
- ⑨ レタスは食べやすい大きさに手でちぎり、器に盛り付ける。
- ⑩ プチトマトは4等分に切り、⑨のレタスの上に散らす。
- ⑪ 冷蔵庫からモッツァレラチーズを取り出し、レタスの上に盛り付ける。
- ⑫ オリーブオイル、ハーブソルト、バジルをかけて完成。

## ポイント

モッツァレラチーズから半熟たまごが溢れるわくわく感を楽しめます。