

映画「天空の城ラピュタ」に出てきたような 目玉焼きトースト

(材料)

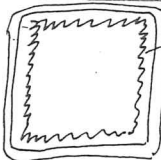
食パン(5枚切り) 1枚
(4枚切りでもOK
(6枚切りだとちおとうすい))

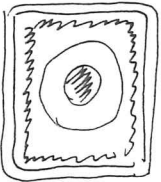
卵 1コ
マヨネーズ、しお、こしょう(あらびきの
ブラックペッパーがおすすめ)

こんなシーンが
あるんですよ。

(作り方)

① 食パン用意

②  → マヨネーズで
土手をつくる

③  土手のまん中に
卵をゆって
ポンとおとす

④ オーブントースターに入れて
3分くらいやく

← オーブントースターのタイマーは
6分のとこまで回して
3分にもどしたらうまく機能します

⑤ 塩 **1**ふり

ブラックペッパー **2**ふり

するとさらにおいしい

