



スナップエンドウ・マカロニ・ゆで卵マヨ和え

シャキシャキ食感 スナップエンドウレシピ②

スナップエンドウ・マカロニ・ゆで卵マヨ和え

材 料 (2人分)

スナップエンドウ …… 5本
ゆで卵 …… 1個
マカロニ …… 20g
☆だしパック(中身)・ 小さじ1/4
※本格・万能だしパック使用
☆マヨネーズ …… 大さじ2

- ① スナップエンドウはヘタと筋を取り半分に切り、耐熱容器に入れラップをして電子レンジで600W・1分30秒加熱する。
- ② ①を取り出し冷ましておく。
- ③ マカロニを茹でて、水を切っておく。
- ④ ゆで卵を大きめに切り、②と③にゆで卵も入れて、☆をかけて混ぜ合わせて、器に盛りつけてできあがり♪

コツ・ポイント

スナップエンドウとマカロニはよく水気を切ること。
スナップエンドウを茹でる場合は、水と塩を入れて2分茹で、冷水で冷やすと色も鮮やかになります。