

産直 野菜を使ったレシピ

巣ごもり卵

じゃがいも

でんぷん質が少なく粘性なので、煮くずれしにくいのが特徴です。シチューやカレーなどの煮込み料理に好適です。

S～2Lサイズ混



産直

259675 産直 1月4日 長崎県 供給センター長崎

島原のじゃがいも(西豊)

600g前後

皮がむきやすく煮くずれしにくい品種。

本体 **198**円
(税込 214円)

じゃがいもとトマトの巣ごもり卵

シャキシャキじゃがいもと半熟卵の、おいしい巣ごもり卵です。



トマトを使用した調理例

One Point!

「巣ごもり卵」とは？

「巣ごもり卵」とは、細切りにした野菜の中に卵(主に鶏卵)を割り落として加熱した、鳥の巣に見立てた卵料理のこと。

材料
(2人分)

259675 産直 島原のじゃがいも	2個
259829 産直 九州のミニトマト	200g
255025 産直 コープ豚そのまんまベーコン	2枚
塩・胡椒	各少々
サラダ油	大さじ1
ミックスチーズ	40g
卵	2個
パセリ(みじん切)	少々

作り方

- ① じゃがいもは3mm角のせん切りにし、トマトは2～4等分に切る。ベーコンは幅1cmに切る。
- ② フライパンに油を熱してベーコンを炒め、じゃがいもを加えて炒める。塩と胡椒で調味し、七分通り火が通るまで弱～中火で炒める。
- ③ じゃがいもを平たい円形に整え、全体にピザ用チーズをふり、中央を少しくぼませ、卵を割り入れる。卵の周囲にトマトを散らして蓋をし、弱火で5分～10分位加熱する。卵が半熟になったら器に盛り、お好みでパセリをちらす。