

とろとろの食感を楽しむために、食べる準備を完璧にしてからたまごを焼きはじめて、完成形の一手前で火を止めてすぐ食べるべし。あとからパンをトーストするなど言語道断！



先に食べる準備をするの。



たまごは、ふわふわでおいしい。



フーンとすくってね

# とろとろ スクランブルエッグ



ソースでもなく塊でもない「すくって食べるたまご」

## 材料

1人分

- たまご：2個
- 生クリーム(または牛乳)：大さじ2
- バター：20g
- 塩：少々
- 好みのパン：適宜

- ① たまごは泡だて器でよく溶きほぐし、生クリーム、塩を加える。
- ② 小さめのフライパン(19cm)にバターを弱火で溶かし、半分くらい溶けたところでたまご液を一気に流し入れる。
- ③ フライパンをコンロの上で前後にゆすりながら、ゴムベラで全体を細かく混ぜる。余熱で火が入るので、とろとろの状態で火を止めて器に盛りパンを添える。