



## Panino con uovo e alici

たまごとアンチョヴィのパニーノ (お弁当用サンドイッチ)



### 【材料】

食パン (8枚切り)	2枚
ゆでたまご	1個
マヨネーズ	小さじ1
黒コショウ	少々
※オルチョアンチョヴィフィレ	3~4フィレ

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL.70 ライブクッキングより

### 【作り方】

- 1) 茹で卵を丁寧にみじん切りする
- 2) ボールにたまごを入れ、マヨネーズ、黒コショウで味付けしよく混ぜる (薄味に仕上げる)
- 3) 食パンを広げ、1枚にたまごをまんべんなくぬる
- 4) オルチョ・アンチョヴィフィレを斜めに間隔をあけて並べる
- 5) もう一枚のパンを上から載せる
- 6) ワックスペーパーまたはアルミホイルやラップできっちり包む

※お弁当にしない場合はパンをトーストしてから具材をはさんでもおいしい  
ただしパンが湿めって固くなるのですぐ食べる場合のみ