

たまごのマリネ

材 料(4人分)

マリネ液

醤油	4	} 割合
酢	4	
ごま油	1	
サラダ油	1	

鶏卵又は うずらの卵

作り方

卵は固ゆでにゆでる。
殻をとり、マリネ液に漬け込む。

- * 冷蔵庫で20~30日おくとチーズのような味になる。
- * 鶏卵は二つに切り、盛りつける
- * 画像はうずらの卵



二日目くらいから美味しくいただけます。