

即席袋麺用 軽く煮えた卵の作り方

材料

- ・ 生卵
- ・ 完成した袋麺を盛り付けるどんぶり
- ・ ラップフィルム

つくりかた

1. (並行しておなべで袋麺の調理を進めておく)
2. どんぶりに生卵を落とす
3. 黄身に最低 5 ヶ所爪楊枝で穴を開ける
4. ラップフィルムをかぶせて 5 0 0 w 電子レンジで約 3 0 秒
5. 完成した袋麺を上から盛り付ける

補足

1. 食べるときにお箸でどんぶりの底から卵を引っ張り出す
2. レンジにかけるときは卵が爆発しないよう注意

- ・ by カオル