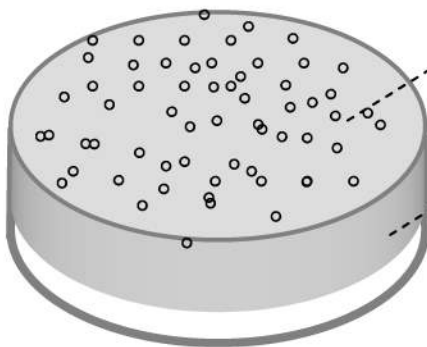


## cocona's 2014

新年、あけましておめでとうございます。  
2014年 午年だけにウマイ！(笑)パンを作りたいと思います。でも美味しいだけではダメです。  
説明できる素材を使って、食べて健康にもなれるようなパンを作れるように今年も邁進します！

## coconaのパンレビュー

## イングリッシュマフィン



コーングリッツが香ばしい

天然酵母使用

イーストにはない独特の香りがポイント

半分に割る場合は、包丁で周囲に切り口をいれ、手  
やフォークで裂いてください。

バターやチーズをのせてトーストに最適です。

今、流行のエッグベネディクトにいかがでしょうか？

\*売切れの場合がございます。ご了承ください。

## &lt;エッグベネディクトの作り方&gt;



エッグベネディクト (英 Eggs Benedict) は、  
イングリッシュマフィンの半分にハムやベーコン  
またはサーモンなどと、ポーチドエッグ、オラン  
デーズソースを乗せて作る料理です。 (Wikipedia  
より)

## (1)ポーチドエッグを作ります。

75℃に卵を割り入れ黄身を割らないように水  
少しずつ注ぎます。竹串で黄身を刺します(爆発防止)  
電子レンジ500wで1分加熱します。

## (2)オランダーズソースを作ります。

卵黄をよく混ぜ、レモン汁を入れます。  
溶かしたバターを少しずつ加え、塩コショウ、  
マヨネーズで味を調えます。

## (3)ベーコンをフライパンで好みの固さに焼きます。

## (4)イングリッシュマフィンを半分に切り、

トースターで軽く焼き、ベーコン、ポーチドエッグを  
乗せ最後にオランダーズソースをかけて  
出来上がり。

\*ベーコンの代わりにサーモン、エビなどや アボカド、  
ズッキーニ、ベビーリーフなどのトッピングもオススメです。

~材料~

イングリッシュマフィン・・・ 1枚  
ベーコン・・・ 1枚  
<ポーチドエッグ>  
卵・・・ 1個  
水・・・ 180cc  
<オランダーズソース用>  
卵黄・・・ 1個  
レモン汁・・・ 少々  
有塩バター・・・ 小さじ1  
マヨネーズ・・・ 大さじ1  
塩コショウ・・・ 適量  
<つけ合わせ野菜>  
ベビーリーフ  
焼き野菜など