

## 生ハムパンプキンエッグ



### ingredients (2人分)

- |               |      |
|---------------|------|
| ・ 生ハム(トッピング用) | 4枚   |
| ・ かぼちゃ        | 50g  |
| ・ 卵           | 1個   |
| ・ マヨネーズ       | 大さじ3 |
| ・ 塩           | 少々   |
| ・ パセリ(みじん切り)  | 適宜   |

### recipe

1. 生ハムは細かく切り、かぼちゃは電子レンジで加熱して皮を除いてつぶしておく。
2. 卵は固めにゆでて半分に切り、黄身を取り出し1とマヨネーズであえる。  
(このときトッピング用に生ハムを少し残しておく。)
3. 2に塩を加え、味を整え、これを白身に詰めて、上にトッピング用の生ハムとパセリをふる。

Yasuyo Kawasaki