

きよしイチオシ



## シュリンプ明太パフ

### ◎材料 2人分

- ・フランスパン…1/2本
- ・つぶちゃん(明太子)  
…大さじ2
- ・マヨネーズ…大さじ2
- ・卵白…1個分
- ・小エビ…100g

### ◎作り方

- (1)フランスパンは厚さ1cmぐらいにスライスする。
- (2)つぶちゃん(明太子)とマヨネーズを合わせよく混ぜる。
- (3)卵白を泡たてて、(2)とふんわりと混ぜ合わせる。
- (4)パンに(3)をふんわりと塗って刻んだ小エビを散らし、170度のオーブンで14分~15分パンはカリッと、上部はふんわりと焼く
- (5)ピクルスなどを添えていただく。

