



ふわふわスクランブルエッグ

<材 料> 1~2人前

- 卵・・・2個
- 生クリーム・・・50CC
- バター・・・少々
- セイアグリーマヨネーズ 20g
- ルッコラ、バジル、ベビーリーフなどを少々

<作り方>

1. ボールに卵を割り入れ、生クリーム、マヨネーズ、塩を加え、泡だて器で混ぜる。
2. フライパンにバターを入れ、バターが溶けたら卵を流し込み、15秒から30秒程そのままにし、底が固まりだしたら木べらでゆっくりと空気を入れるような感じに混ぜ、卵を折り込むようにかえす。
3. 半熟になったところで皿に盛る。
4. お好みで、上に粒胡椒を振ったり、ルッコラ、バジル、ベビーリーフを飾ったり生ハム、スモークサーモン等を添えるとより彩りよくなります。

u-side original mayonnaise recipe



たまごサンド

<材 料> 2人分

- 卵：2個 サンドイッチ用食パン：4枚 きゅうり：1本
- セイアグリーマヨネーズ(柚子マヨネーズでも)：大さじ2
- 塩・こしょう：適量 バター：適量 マスタード：少々 パセリ：適量

<作り方>

1. 鍋に卵がかぶるくらいの水を入れ、生卵を入れて塩を一つまみ、お酢を少し入れ、中火にかける。沸騰したら弱火にし、8分程茹でて水にとり、殻をむく。
2. ゆで卵を6mm角に切り、ボウルに移し入れセイアグリーマヨネーズを塩、こしょうを加えて混ぜ合わせる。
3. きゅうりを半分に切り、縦に薄く切りにする。
4. サンドイッチ用パンの1枚の片面にバター、マスタードの順に塗り、切ったきゅうり半量並べ、2でつくったものを半量塗り広げる。その上にパン1枚をのせ軽く押さえ、写真のように切る。
5. お皿に並べて、好みに塩を振り、パセリを添えてできあがり。

u-side original mayonnaise recipe



シンプルポテトサラダ

<材 料> 2人前

- | | |
|--------------|--------------------|
| ●じゃが芋・・・1個 | セイアグリーマヨネーズ・・・大さじ2 |
| ●ニンジン・・・1/3本 | 塩、こしょう・・・少々 |
| ●卵・・・・・・1個 | フリルレタスなど・・・適宜 |
| ●タマネギ・・・40g | |
| ●キュウリ・・・1/3本 | |

<作り方>

1. じゃが芋、ニンジン、卵は洗ってまるとごと鍋に入れ、水から茹でる（約20分）。
2. タマネギ、キュウリはスライサーで薄切りにして、キュウリは軽く塩をし、タマネギは水に晒して布巾で包んで水気を取る。
3. じゃが芋は熱いうちに皮をむき、卵も皮をむく。
4. ボールにじゃが芋、ニンジン、卵を入れて、フライ返しなどで切りながらつぶして塩・こしょうし、2のタマネギ、キュウリと合わせ、セイアグリーマヨネーズを加えて混ぜ合わせ、味を調える。

u-side original mayonnaise recipe



カボチャとさつま芋のサラダ

<材 料> 2人前

- カボチャ（皮、種除き）・・・60g
- さつま芋・・・60g
- レモン汁・・・小さじ1
- タマネギ・・・40g
- キュウリ・・・1/3本
- セイアグリーマヨネーズ・・・大さじ2
- 塩、こしょう・・・少々

<作り方>

1. カボチャは種と皮を取り除き、さつま芋も皮をむいて、1 cm大の角切りにして、水から茹で、熱いうちにレモン汁をかけ、塩、こしょうする。
2. タマネギ、キュウリはスライサーで薄切りにして、キュウリは軽く塩をし、タマネギは水に晒して布巾で包んで水気を取る。
3. ボールに1のカボチャ、さつま芋を入れ、2のタマネギ、キュウリと合わせ、セイアグリーマヨネーズを加えて混ぜ合わせ味を調える。