

# ひよこのデビルドエッグ



※写真はイメージです。

## 材料 6個分

たまご …………… 6個  
マヨネーズ …………… 大さじ2  
マスタード …………… 小さじ1  
らっきょう(細かいみじん切り) 2個分

パプリカパウダー …………… 小さじ1/8  
カレー粉 …………… 小さじ1/8  
飾り用ブラックオリーブ …………… 適量  
飾り用パプリカ(黄色) …………… 適量

〈お好みで〉  
チャービル(セルフィーユ) …………… 適宜

## 作り方

- 1 沸騰したお湯にそっとたまごを入れて、9分固ゆでにする。水につけて冷ます。
- 2 たまごを横に半分に切り、黄身を取り出す。  
ナイフを使ってギザギザに切れ目を入れる。
- 3 黄身・マヨネーズ・マスタード・らっきょう・パプリカパウダー・カレー粉を加えて良く混ぜる。
- 4 白身に③をスプーンで詰め、ブラックオリーブで目を作り、パプリカをカットして作ったくちばしをつけて出来上がり。  
(お好みでパプリカパウダー(分量外)を振りかけたり、チャービルを飾る)