

「DHC プレミアムリッチエール」
と合わせるのは…



～スコッチエッグ～

材料

《10個分》	
豚ひき肉	300g
オールスパイス	大さじ1
ミックスドライハーブ	大さじ1
塩	小さじ1
パン粉	30g
固茹でうずらの卵	10個
卵	1個



作り方

- ① 豚ひき肉にオールスパイスとミックスドライハーブ、パン粉20gを混ぜ、40等分にする。
- ② 手にパン粉を広げ、1で等分にした一つを取り、手のひらの上で薄く伸ばし、卵をのせ、包む。
- ③ 溶き卵にくぐらせ、220℃のオーブンで20分ほど焼く。

