

グリル  
温度調節  
機能

## ちょっとお洒落な一品♡ サラダ仕立てのカップクレープ



材 料 4個分

具 材

卵…2個 アボカド…1個  
マヨネーズ…大さじ2~3  
塩・コショウ…少々  
ウインナー…4本  
グリーンリーフ…2枚

クレープ生地

小麦粉(中力粉)…100g  
卵…1個 水…200cc  
砂糖…大さじ1  
紙コップ…4個

①.

卵をキッチンペーパーでくるみ水でぬらし、その上にアルミホイルでくるみグリルに入れ、12分のタイマーで焼く。タイマー残り5分になったらウインナーを入れて焼く。



②.

つぶしたゆで卵に1cm角に切ったアボカドとマヨネーズを加えて塩・コショウで味を調える。



③.

ボウルに小麦粉、卵、砂糖、水を加え、だまにならないよう混ぜる。フライパンをコンロにのせて160度にセッとし、薄く油をひき、クレープの生地を入れ、薄く伸ばし1分ぐらいして表面が乾いてきたら裏返し、30秒~1分焼く。



④.

焼いたクレープ生地の中央にグリーンリーフを置き、サラダとウインナーを乗せて巾着のように包みそのまま紙コップに落とし込む。

