

小松菜のおすすめレシピ



毎日の料理を楽しみにする

cookpad

321万
レシピ

小松菜

レシピ検索

ホットケーキ おでん バレンタイン 牛すじ 丼

簡単トロトロたまご小松菜

レシピを保存



レポ1000件越♥感謝です♥

3分で出来あがりい〜◎

脇役の一品ですが、しっかり味なのでご飯にもおつまみにも合います♪



☆海ママ☆

材料

小松菜	100g
たまご	2個
★塩コショウ	適量
★マヨネーズ	大1
★にんにく	チューブ1cm
★醤油	大1/2〜1

- ・小松菜を営農組合で作り、京都の市場に出荷(朝5時から刈り取り)しています。
9〜2月は小松菜・3〜8月は守山メロン
- ・作って美味しかったのでお勧め！

作り方

1



小松菜は洗って食べやすい大きさに切ります◎

2



卵をボールに割り落とし★を入れて混ぜ合わせます◎

3



フライパンに少量の油をひいて1をサット炒め、軽く塩コショウ◎

4



2を入れて一呼吸したら火を止める。余熱で混ぜ混ぜ〜♪できあがり♪



小松菜は野沢菜に似ているので「エバラ・浅漬け」で野沢菜風もおすすめ！

ここがポイント！

このレシピの生い立ち
新鮮小松菜いただきました◎