



# タルタルソースの作り方

ゆで卵作りを活かして

## 材料(3~4人分)

- たまご…3個
- 玉ねぎ…1/2個(写真とは違いますが)
- マヨネーズ
- 塩コショウ
- レモン汁

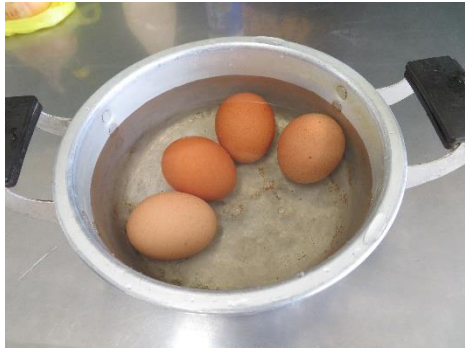
## 調理器具

- なべ
- ボウル
- ザル
- 包丁, まな板
- フォーク
- 計量スプーン(小さじ)

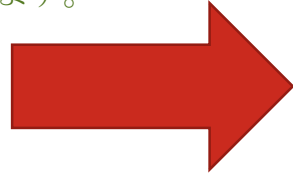


# 調理の手順①

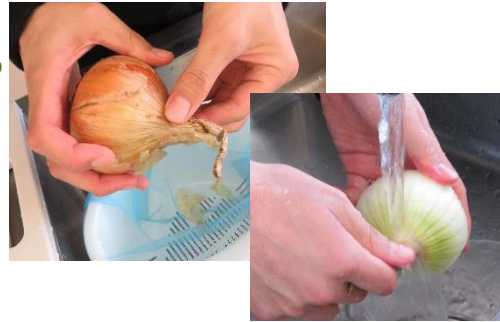
1. たまごがひたるくらい  
水を入れ、火にかけます。



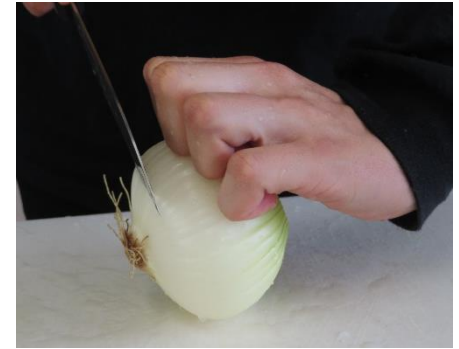
ゆで卵を作っている  
間に、玉ねぎを切り  
ます。



2. まずは皮をむいて、  
水で洗います。

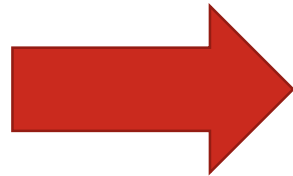


3. 根の部分は切り落とし  
ます。

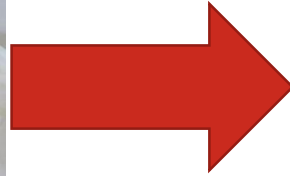


卵がふっとうしていないか  
気にかけてね  
ふっとう後15分で完成!

4. 半分に切ります。  
今回使うのは、半分だけ!



5. みじん切りにします。



6. 左のように細かくなっ  
たらOK!



# 調理の手順②

7. ふっとうして、15分火  
にかけ続けます。



15分後  
お湯を捨て...



8. 水で冷やします。



玉ねぎに戻ります。



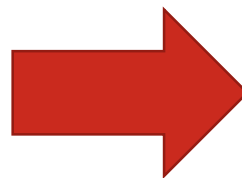
9. みじん切りにしたら、  
15分ほど水にさらします。



10. たまごのからをむき、  
つぶします。



11. たまごが細かくなっ  
たら、玉ねぎを加えます。



12. 味付けをします。  
マヨネーズ3回し、塩コショウ少々、レモン  
汁小さじ半分(1/2)





# 完成!

パンにはさんで、  
サンドイッチにしま  
した。