

夜遅く帰っても

おいしいものが食べたいあなたに。

カンタンにできる、

「らくうま夜ごはん」を召し上がれ。

2024 SEPTEMBER

09

マルエツの  
お惣菜売り場で  
販売中!

# らくうま夜ごはん



出汁がじゅわっと溢れだす  
玉子焼



## 玉子焼サンド

【材料】3個分 (1個分 約410kcal)

バターロール(横半分に切る)…3個

溶かしバター、練り辛子…各適量

出汁がじゅわっと溢れだす玉子焼  
(3等分に切る)…1本(約20cm)

A [辛子明太子(薄皮を取る)…15g

マヨネーズ…小さじ2

貝割れ大根(根元を切り落とす)…適量

B [のりの佃煮、マヨネーズ…各小さじ2

C [大葉、スライスチーズ…各1枚

【作り方】

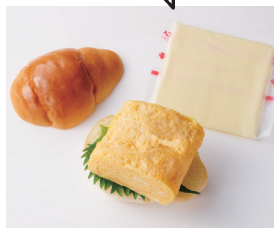
1. バターロールの断面にバターと辛子を塗る。

2. ①の1個分に「玉子焼」1/3量と混ぜ合わせた  
Aと貝割れ大根をはさむ。

3. 残りの①に「玉子焼」1/3量とB、Cをそれぞれ  
はさむ。

お惣菜の玉子焼をサンドイッチに。  
お食事にも、おつまみにもなる一品!

つくりかたの  
point



玉子焼はパンからはみだすく  
らいのサイズを使うのがおす  
すめ! 合わせる具はお好みで  
アレンジOKです。



※ご紹介の商品は一部お取り扱いのない店舗もございます。 22