

食べるマヨネーズ

ま つ も と 新 聞

発行元
松本歯科医院

大阪府吹田市岸部北
2-1-24
千里ガーデンクリ ニッ
クビル2階

皆様には隠していましたが、私はマヨネーズが大好きです。

毎晩、レンジでゆで卵を作ってから、ゆで玉子を切る器具でみじん切りにしたところに、ブラックペッパーをミルミルします。そして、マヨネーズをかけ、ぐちゃぐちゃにしたものを食べます。

マヨネーズってそもそも、玉子とお酢を混ぜて作るものです。それならば、玉子とお酢の相性はばっちりではないか、むしろ玉子にそのままお酢をかけてもいいくらいではないかと思いついた次第です。

ネット調べてみると、もう既に幾人もの方が実践されています。多くは、ゆで玉子をお酢に漬けて込むやり方です。

ダイソーの煮卵を作る器具にお酢と玉子を投入です。本来は煮卵を作るのに、めんつゆとかを投入します。

冷蔵庫に二時間以上入れておくとあら不思議、たしかに食べるマヨネーズです。これにマヨネーズをかけるとさらにマヨネーズです。なんのこっちゃ、

これはヘルシーです！たぶん



お知らせ

- ①予約のキャンセル・変更について
予約がとれず、12時19時で、1時間ほど待たれる方が、毎日おられます。予約をキャンセル・変更される場合は、12時19時でお待ちいただいております。御理解の程よろしく申し上げます。
- ②吹田市健診
1月は、誕生月が1月・2月の方が対象となっております。お早めにご予約ください。

水と玉子を入ると、レンジでゆで玉子が作れる器具です。便利です。

編集後記



今回は、マヨラーの、マヨラーによる、マヨラーのための新聞ですので、森田のコラムはお休みです。

次号にご期待ください

衛生士 森田育代