

朝マック☆バリューセット

ハンバーガー：ソーセージエッグマフィン

サイドメニュー：ハッシュポテト

ドリンク：各自お好きなものをご用意ください

【材料】（3セット分）

- イングリッシュマフィン 3個
- 厚切りソーセージ 3枚
- たまご 3個
- チェダーチーズ（スライス） 3枚
- レタス 3枚
- バター 10g×3
- 塩コショウ 適量
- 油 適量
- アルミはく
- じゃがいも（大） 1個
- 片栗粉 大さじ1
- （無くても可）コンソメ 1/2個
- （無くても可）クレージーソルト 適量

【作り方①】ソーセージエッグマフィン

- ① イングリッシュマフィンと同じくらいの太さの深皿やコップを用意。
- ② アルミ箔を幅のだいたい2倍の長さに切り（25cm幅なら50cm）、二つ折りにする。



- ③ ①の深皿（コップ）を二つ折りにしたアルミ箔の中央に乗せ、深皿の周りを囲むようにアルミ箔を立ち上げ、しっかり密着させて上部の余計な分を切る。

- ④ ③のアルミ箔を壊さないように深皿から抜く。
- ⑤ アルミ箔の型の中に 10g のバターを落としておく。
- ⑥ これ以降一気にいくので、レタスは洗って水気を切っておく。残りのバターをそのまた半分に切っておく。イングリッシュマフィンに半分は切っておく。厚切りソーセージはすぐ取り出せるようにしておく。
- ⑦ トースターにイングリッシュマフィンに切った面を上にしてスイッチオン。
- ⑧ フライパンに油を底面が出ないくらいまで入れて中弱火。
- ⑨ (別でハッシュポテトも作るならここでハッシュポテトを揚げる)



- ⑩ イングリッシュマフィンにちょうど良い具合に焦げ目が軽につく 1 分ほど前に、半分の半分にしたバターを両面（中側）に乗せて溶かす。
- ⑪ ⑩で乗せたバターが溶け、焦げ目がいい具合になったらトースターから取り出し、台座側のマフィンにチェダーチーズを乗せる。



- ⑫ フライパンにアルミ箔の器を入れ、バターが溶けたら卵を割り入れる。
- ⑬ 卵のきみに箸を刺して軽くかき混ぜ、卵焼きを平らにならす。

⑭ 卵は白身が固まれば、きみは半熟気味で OK。別皿に取り出しておく。



⑮ フライパンに厚切りソーセージを投入。ほんの少しの塩コショウを両面にまんべんなくふる。

⑯ 厚切りソーセージがいい具合になったら（焼き過ぎに注意）、取り出して油を良く切り、マフィンのチーズの上に乗せる。

⑰ レタスに乗せる



⑱ アルミ箔の中の卵焼きに乗せる。（アルミ箔を切り裂くと卵がきれいに取り出しやすい）

⑲ マフィンの上側を乗せて完成。熱いうちにお食べください。

※キッチンペーパーなどできれいに包むとオシャレです。

【作り方】 ハッシュポテト

- ① ジャガイモを半分に切り、片方をラップにくるんで柔らかくなるまでレンジでチンする。
- ② 残りの半分はジャガイモ感を残すための粗切り。
- ③ 柔らかくなったらラップを取って温かいうちに皮をはがし、ボールの中でつぶす。
- ④ ③に②の粗切りを生のまま投入。片栗粉、クレイジーソルト（無ければ塩コショウ）、粉状にしたコンソメ（無くても可）を投入。よく混ぜる。



- ⑤ 3等分して、それぞれをハッシュポテトのような小判の形に成形する。



- ⑥ （ソーセージエッグマフィンも同時に作るならレシピの⑨）フライパンに入れて両面が程よく色づくまで揚げる。
- ⑦ 取り出して、油を良く切り完成。