

# ホームセンター女子の くらしメモ

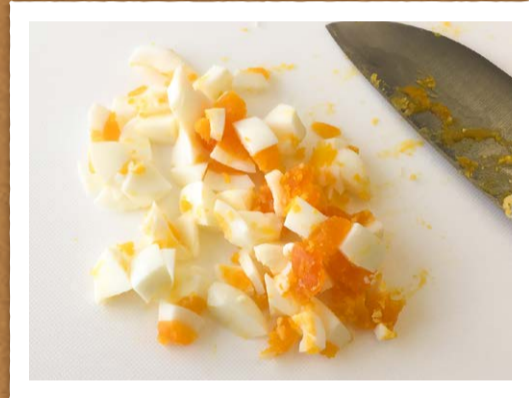


こんにちは、りおです。最近、娘がたまごサラダにはまりました。非常にうれしいことですが、これまで目玉焼きや厚焼きしか作ってこなかった私にとって、たまごを刻むのが大変!まな板も包丁も汚れるし... なんかいい方法はないかな?

たまごを刻むのがめんどくさい...

## エッグスライサー活用術

1 いろんなたまごサラダを作り始めた最近。細かく刻むのが大変です。



まな板と包丁を洗うのも面倒

2 ゆでたまごをスライスするエッグスライサーで、みじん切りに挑戦!



まずは普通にスライス。



スライスされたたまごをそっと持ち上げて、縦にセットしもう一回切ります。

はみ出しそうになる時は、指で軽く支えてあげると切りやすいよ!

3 少し縦長のもありますが、調味料と混ぜるときにスプーンなどで崩せばOK!

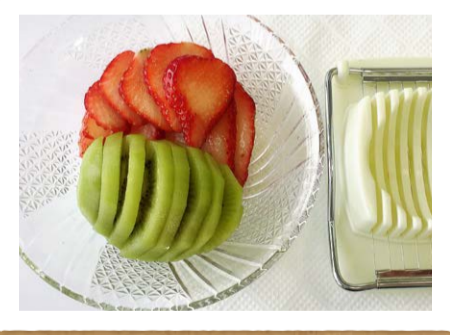


完成♡



するとこんな感じに。

エッグスライサーはこんな場面でも大活躍! (※硬いものを無理して切らないでね!)



トッピング用のイチゴとキウイ



柔らかいモッツアレラチーズ

クックパッド掲載のレシピ  
タコとモッツアレラチーズの  
彩りサラダ  
ゆきちゃんSさんのレシピ

**トクバイ**  
本レシピは株式会社トクバイにより提供されています

今回使用した商品

エッグスライサー      フォーク

以上、くらしメモでした!

ホームページでほかの記事もチェック!

**トクバイ**

トクバイ DCM00店 検索

お店のお買い得商品、チラシをチェック!

※お店になければお取り寄せも可能です。