

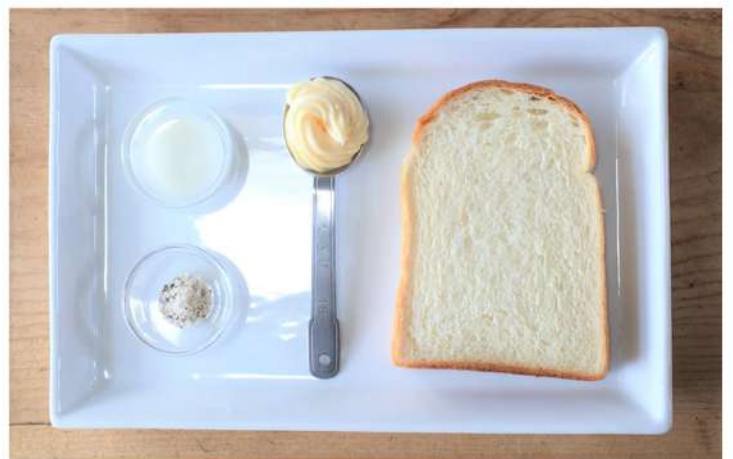


「ひつじのションカフェwithサンデーブランチ」 presents  
おうちで作れるションメニュー

## 「ビッツァーのたまごサラダサンド」

### 【材料】

- ゆで卵 5個
- 牛乳 少々
- 塩（・コショウ）少々
- マヨネーズ 大さじ1
- 山型食パン 1枚



#ションとおうち時間

<https://www.aardman-jp.com/shaun/>

AARDMAN, SHAUN THE SHEEP  
AND SHAUN'S IMAGE ARE  
TRADE MARKS OF AARDMAN  
ANIMATIONS LIMITED 2021.  
ALL RIGHTS RESERVED.





「ひつじのションカフェwithサンデーブランチ」 presents  
おうちで作れるションメニュー

## 「ビツツァーのたまごサラダサンド」

### 【作り方】

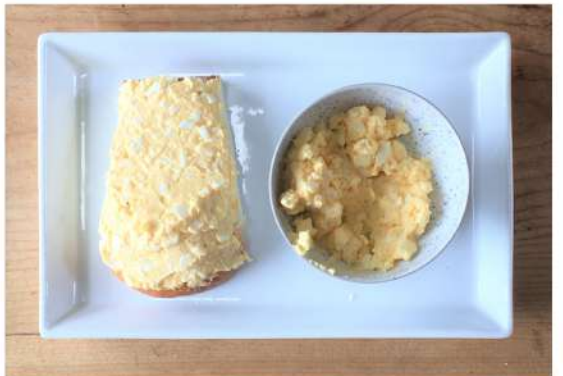
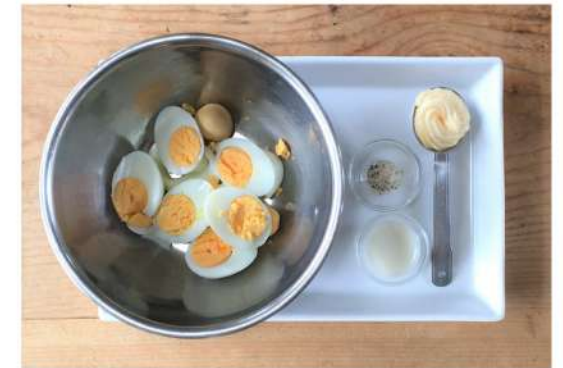
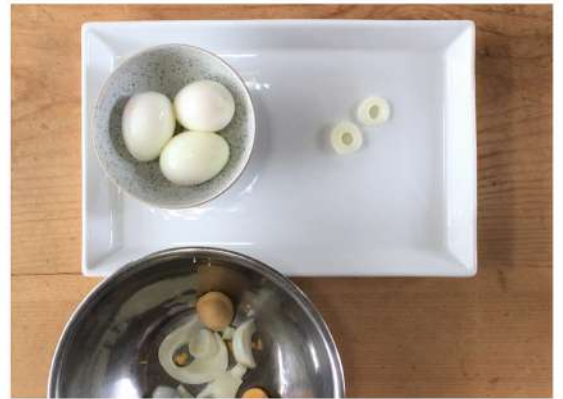
- ①ゆで卵を4つ用意する。  
1つを縦半分に切り、黄身と白身を分ける。  
白身を丸形に2つくり抜く。  
くり抜いた白身の中央に丸い穴を開ける。

残りのゆで卵3つも同様に切り、  
すべてをボウルに入れる。

- ②ゆで卵を入れたボウルに牛乳・塩・  
マヨネーズを入れ、ホイッパーで  
つぶしながら混ぜ、卵サラダを作る。

- ③食パンをビツツァーの顔型になるよう  
切っておく。

- ④食パンに卵サラダをたっぷり塗る。  
(食パンの山型の方を厚めに塗るとGOOD!)



#ションとおうち時間

<https://www.aardman-jp.com/shaun/>

AARDMAN, SHAUN THE SHEEP  
AND SHAUN'S IMAGE ARE  
TRADE MARKS OF AARDMAN  
ANIMATIONS LIMITED 2021.  
ALL RIGHTS RESERVED.





「ひつじのショーnekafe withサンデーbrunch」 presents  
おうちで作れるショーメニュー

## 「ビツツァーのたまごサラダサンド」

### 【飾り付け】

- ・黒オリーブ 1粒
- ・ハム 2枚
- ・サラダにしたい野菜  
(サニーレタス・ケール・アボカド・  
トマトなど)
- ・お好みのドレッシング

①ハム2枚をメガホンのように丸める。

②黒オリーブの端を切り、丸くり抜いた  
白身の穴に詰める。

③ハム（耳）、帽子（サラダ）、  
目（白身+オリーブ）、鼻（ゆで卵）などを  
パンに飾りつける。

④お好みのドレッシングをかけて  
できあがり！



#ショーとおうち時間

<https://www.aardman-jp.com/shaun/>

AARDMAN, SHAUN THE SHEEP  
AND SHAUN'S IMAGE ARE  
TRADE MARKS OF AARDMAN  
ANIMATIONS LIMITED 2021.  
ALL RIGHTS RESERVED.

