

## 【材料 2人分】

里芋	6個
卵	2個
食パン	2枚
塗る用バター	10g
粒マスタード	小さじ1
バジル	2枚

## [A]

バター	15g
塩	小さじ1/4
こしょう	少々
牛乳	20ml

## &lt;作り方&gt;

1. 里芋はよく洗い、やわらかくなるまで茹でた後、皮を剥く。
2. 里芋をしっかりとつぶし、[A]を加えてよく混ぜる。
3. 6等分に切った食パンにバターを塗って器に入れ、  
②、粒マスタードをのせ、卵を割り入れる。
4. 卵が半熟くらいになるまでトーストし、バジルを添える。

