

ククサブジその2

前は卵4個でしたが今回は卵5個使いました。ケーキのような見た目です。

ククサブジをわたしが気に入ったから彼は、何回も作るために電動チョッパーを買ったそうです。「これで野菜を刻む手間が省けて楽になる」と、

なので、パセリを追加して入れましたが、これパセリ？と首をかしげていて・・・

とにかくそのパセリとニラ・パクチー・ディル・ミント・ニンニクをチョッパーで細かくしてそこに卵とゼレシキを混ぜてフライパンで焼きました。

緑鮮やかできれいです。卵を多く入れるとふんわりとしてケーキのように膨らむそうです。

スパイシーというよりも、サブジの香りがすごくて、爽やかな感じです。

