

<日本料理>

出汁巻き卵



<材料>

| | |
|----|------|
| 卵 | 2個 |
| だし | 50cc |

ここがpoint

<作り方>

- ① ボウルに卵を割りほぐし、白身を切るように混ぜ、だしと調味料を加えてさらに混ぜる。
- ② 卵焼き器にサラダ油を入れてやや弱めの火で熱し、キッチンペーパーで薄くのおし、卵液の1/4を流し入れて広げ、半熟状になったら向こう側から手前に向かって巻き、巻いた卵を端に寄せる。卵液がなくなるまで同様に繰り返す。

