

だし巻き卵



料理特徴

正田こくみを用いて簡単に作るだし巻き卵です。こくみ醤油を加えることでコクのある味に仕上がります。

材料 1本分

材料名	使用量	材料名	使用量
卵	4個		
サラダ油	適量		
<調味液>			
正田こくみ醤油	5g		
だし汁	60g		
酒	15g		
砂糖	20g		

作り方

- ①卵に<調味液>を加えて泡立てすぎないように混ぜる。
- ②卵焼き器を良く熱し、サラダ油をよくなじませる。余分な油はクッキングペーパーで拭く。
- ③強めの中火にし、卵液の1/4程を流し入れ、全体に広げる。泡を箸で突つきながら、表面が半熟になったら、向こう側から巻いていく。
- ④空いた部分を油を含ませたペーパーで拭き、卵を向こう側に寄せ、手前もよく拭く。
- ⑤卵液の1/3程を流し入れ、巻いてある卵を持ち上げ、下にも流し入れる。箸で泡を突つき、半熟になったら、先程同様手前に巻いていく。残りの卵液も同じ要領で巻く。