

だし巻き玉子



料理特徴

だしの風味豊かな味わいで、上品な色に仕上がります。卵の色が映える一品です。

材料 1 本分

材料名	使用量	材料名	使用量
卵	200g		
匠味白だし	10ml		
水	60ml		
サラダ油	適量		

作り方

- ①卵を溶いて匠味白だし・水を合わせてザルでこす(卵液)。
- ②卵焼き器にサラダ油を熱し、全体にうすく広がる量の卵液を流し入れる。
- ③半熟になったら奥から手前に玉子を巻く。
- ④玉子を奥へずらして油を引き直し、②と同様に卵液を流し入れる。
- ⑤③・④の手順を繰り返して焼きあがったら、巻きすに取り出して形を整えて出来上がり。