

だし巻き玉子



料理特徴

彩りがきれいで、上品なだし巻き玉子ができます。

材料 1本分

材料名	使用量	材料名	使用量
全卵(3個)	130g		
だし汁	30ml		
<調味液>			
極うす色しょうゆ	10g		
砂糖	3g		
みりん	7.5g		
サラダ油	適量		

作り方

- ①卵を溶いてだしと合わせ、こし器でこす。<調味料>を加えて混ぜる。
- ②フライパンに油を熱し、1/3量の卵液を入れて均一に広げる。
- ③半熟になったら奥から手前へ巻く。
- ④玉子を奥へずらして油を引き直し、1/2量の卵液を入れて均一に広げる(玉子の下にも)。
- ⑤③→④→③(卵液全量使用)を繰り返して出来上がり。