

だし巻き

和食

前菜

材料 (2人分)

卵	4個
A	
└だし汁	大さじ2
└塩	少々
└みりん	小さじ2
└薄口しょうゆ	小さじ1
サラダ油	適量
おろし大根	適量
酢	少々



作り方

1. ボウルに卵を割り入れ、泡立てないように白身をきるように、溶く。
2. Aを混ぜ合わせ、1にすこしづつ入れながら、混ぜ卵液を作る。
3. 卵焼き器を中火で熱し、サラダ油をキッチンペーパーを使ってまんべんなくひく。
4. 卵焼き器に薄く卵液をのばし入れる。気泡は、菜ばしでつぶす。
5. 卵液が半熟になったら向こう側から手前に、菜ばしを使い、タイミングよく鍋の先を振り上げ巻いていく。
6. 手前まで巻き終わったら、油を塗り、向こう側に卵を移動させ、もう一度、油を塗る。
7. また、卵液を流し入れ、巻き終わった卵を菜ばしでおこし、その下に卵液を流し込む。
8. 卵液が、半熟になったら手前に巻いていく。この一連の作業を繰り返す。
9. できたら、取り出しまな板にのせ、粗熱がとれたら2cmぐらいに切り、器に盛り、おろし大根に酢をかけ、添える。

✖️ 巻きすを使うとより形を整えられる。

所要時間 20分
主な調理器具 卵焼き器

★<http://cookingforest.net/>★