

お正月を派手やかに祝うのに

## 伊達巻

### 材料 (1本分)

すり身	100g
卵	3個
A	
煮きり酒	45cc
みりん	5cc
砂糖	35g
薄口しょうゆ	10cc
塩	1つまみ
サラダ油	適量



### 作り方

1. フードプロセッサーにすり身を入れ、割りほぐした卵を少しづつ加えて混ぜる。
2. 1をボウルに移し  
Aの材料をそれぞれ入れていき、そのつどよく混ぜる。
3. ザルで、漉す。
4. 玉子焼き器を温めサラダ油をひき3を流し入れ、  
5～6分アルミホイルで覆いながらゆっくり弱火で焼く。
5. 底が色づいたら裏返して、両面を焼く。
6. 巻きすにとる。  
粗熱がとれたら、あったかいうちに巻く。  
輪ゴムで留めて完全に冷めるまでおく。

保存 巻きすごとアルミホイルに包み冷蔵庫で1週間