

鰻巻き

材料 (2人分)

鰻の蒲焼	1/4尾
酒	大さじ1/2
卵	3個
A	
└だし汁	大さじ3
└蒲焼のたれ	小さじ2
└水溶き片栗粉	小さじ1
サラダ油	適量



作り方

1. 小さいボウルにAのだし汁、蒲焼のたれ、水溶き片栗粉を混ぜる。
別のボウルに卵を入れ溶き混ぜ、Aをすこしづつ入れながら混ぜて卵液を作る。
2. 卵焼き器の幅に切った鰻にお酒をふり、600wのレンジで30秒温めておく。
3. 中火で、卵焼き器を温め、サラダ油を塗り菜箸で卵液をつけジュといったら卵液を鍋底全体が隠れるように流し込み、鰻を向こう側におく。
4. 向こう側から鰻を芯にするように巻いていく。
5. 手前まで巻けたら向こう側のあいたところにサラダ油を塗る。
6. 鰻巻きを向こう側にずらし、再び手前のあいた所にサラダ油を塗る。
7. 再び、卵液を流し入れ、鰻巻きの手前側をおこし、その下にも流し込む。
8. 半熟になったら、また手前の方向に巻く。
9. 残りの卵液も同じように繰り返す。
10. 焼きあがったら、巻きすに取り軽く巻いてかたちをととのえ、食べやすい大きさに切って、器に盛る。

所要時間 20分
主な調理器具 卵焼き器(11cm x 16cm)、巻きす