

だし巻き卵



■ 材料

卵……………卵3個
だし……………65cc
薄口しょうゆ……………4cc
本みりん……………4cc
塩……………少々
油(お好み油で)……………適量

*焼く途中に油を補充するためのキッチンペーパーと巻き終わった後に落ち着かせるための「まきす」があると便利。



■ 作り方

- ① ボウルに卵を割りほぐし、白身を切るように混ぜ、だしと調味料を加え、さらに混ぜる。
- ② 卵焼き器に油を入れてやや弱めの中火～中火で熱し、キッチンペーパーで薄くのぼし、卵液の1/5を流しいれて広げ、半熟状になったら向こうから手前に向かって巻き(どちらからでもよい)、巻いた卵を端に寄せる。卵液がなくなるまで同様に繰り返す。
- ③ 熱いうちにまきす(キッチンペーパー)の上のせて包み、形をととのえる。



株式会社 濱甚水産部

〒519-3413 三重県北牟婁郡紀北町引本浦424-66
TEL 0597-32-0008 FAX 0597-32-1077



CORPORATE



SHOP



INSTAGRAM



X



RECIPE

出汁を使った
レシピを公開中!

