

## お出汁たっぷりだし巻き卵



### 材料

- 卵 …… 4個
- 出汁 …… 100cc
- みりん …… 50cc
- 塩 …… ひとつまみ
- サラダ油 …… 大さじ3

### 作り方

1. 卵をボウルに割り入れて溶いておく。
2. 出汁は事前に常温に戻しておく。
3. 1に出汁、みりん、塩を入れしっかり混ぜ合わせ卵液を作る。
4. キッチンペーパーを使ってフライパンにサラダ油を多めに塗る。
5. フライパンが十分に温まったところへお玉1杯分の卵液を流し入れる。ふつふつと気泡が出てきたら都度、菜箸で潰して満遍なく卵液が行き渡るようにする。
6. 卵が完全に固まらないうちにフライ返しで奥から手前に巻いていく。巻き終わったら空いているスペースにサラダ油を塗った後に手前から奥に卵を移動させて、再度空いたスペースにサラダ油を塗っていく。
7. 5・6を繰り返して完成。最後に巻きすで形を整えても良い。

### メモ欄

---

