

だ し 巻 き

材料（1皿分）

卵3個、グラニュー糖小さじ2強、塩少々、
ダシ汁大さじ3、大根適量、サラダ油適
量



作り方

- 1 大根をおろし金でおろして、巻きすで水気を切っておく。
- 2 ボウルに卵を割り入れ、グラニュー糖、塩を入れてかき混ぜる。これにダシ汁を入れて混ぜる。
- 3 卵焼き器にペーパータオルで薄く油をひき、4分の1程度の卵液を入れて焼く。軽く火が通ったら、菜ばしで手前に寄せる。空いたところにまた油をひき、卵を向こう側に寄せる。
- 4 手前側に4分の1の卵液を入れ、菜ばしで焼けた卵を持ち上げて、卵液がいきわたるようにする。卵液が焼けてきたらフツフツと泡立つのでこれを菜ばしでつぶす。ある程度焼けてきたら、向こう側から手前側に折り返す。これを3回繰り返す。
- 5 卵が焼けたら、卵焼き器の上に巻きすをのせ、ひっくり返して卵を巻きすに取り、形をととのえる。これを4つに切って盛り付け、大根おろしを添える。

料理のポイント

卵の返し方がポイント。卵焼き器全体を手前に振るようにして返します。何度も作って体で覚えましょう。