

だし巻き卵



【材料】

卵 3 個・だし 大さじ 3・砂糖 大さじ 1

【作り方】

- ①卵を割り、かき混ぜる 
- ②だし・砂糖を入れてかき混ぜる
- ③裏ごしをする
- ④フライパンに油をひき、熱す（火力は弱火）
- ⑤卵を薄く流し、空気を潰しながら火を全体に通す
（フライパンを一旦火から離して行う）
- ⑥卵を巻いていく 
- ⑦繰り返し（卵の中に流し込む）
- ⑧盛り付け

<ポイント>

だしを合わせた卵を裏ごしすると、柔らかく仕上がります！

