



錦糸卵

ちらし寿司や冷やし中華などの彩りに欠かせない錦糸卵。京のしろだしでシンプルな味付けです。

材料

卵 3個

京のしろだし 大さじ1

塩 少々

サラダ油 適量

作り方

- 1 ボウルに卵を割り入れてよく混ぜる。
- 2 京のしろだし、塩を加え混ぜたら一度こす。*こすことで仕上がりがより綺麗に滑らかになります。
- 3 卵焼き器にサラダ油を入れて中火で熱し、薄焼きとなるくらいの分量の卵液を加える。
- 4 卵焼き器を傾け、全体が均一になるように卵液を流し広げる。
- 5 底面が硬くなったら、卵の縁を持って菜箸にかけ、菜箸を回しながら裏返す。10秒ほど焼いたらまな板に取り出す。卵液がなくなるまで繰り返し重ねていく。
- 6 薄焼き卵を3等分にして重ねて2~3mmくらいの幅の細切りにする。*細さはお好みで調整してください

このレシピで使った商品



京のしろだし