



だし巻き卵

じゅわ〜とおだしが溢れるだし巻き卵。味付けはしろだし1つでばっちり決まります！熱いうちにまきすやラップで、形を整えれば失敗も怖くない！

材料（2人前）

卵	4個
京のしろだし	大さじ2
水	100cc
片栗粉(葛粉でも可)	小さじ1/2
サラダ油	大さじ1〜2

作り方

- 1 京のしろだし、水、片栗粉をよく混ぜ合わせておく
- 2 ボウルに卵を割り入れ、箸で卵白を切るように溶く
- 3 1と2を混ぜ合わせる。
- 4 玉子焼き器を熱し油を多めに入れて十分に馴染んだらキッチンペーパーで余分な油を拭き取る。（このペーパーはあとで使用）
- 5 もう一度卵焼き器をよく熱し、再度熱くなったら底を濡布巾に当てて熱を落ち着かせる。
- 6 3の卵液を薄く流しいれ、焼きつつ巻いては油の染みたペーパーでフライパンを拭き、また卵液を薄く流しいれて焼きつつ巻くを繰り返す。（火力は中〜強火）
- 7 熱いうちに巻きすもしくはラップで形を整えればできあがり。
* お好みで大根おろしをつけてお召し上がりください

このレシピで使った商品



京のしろだし