



コンフだし巻き卵

朝食やお弁当のおかず、そして酒の肴にも。いつでも食べたい定番メニュー

★ 材料(2人分) ★

- コンフ(博多味) 大さじ2
- 卵 4個
- かつおだし汁 大さじ2
- 薄口しょうゆ 小さじ1



コンフ(博多味)使用

★ 作り方 ★



- 1 卵をときほぐし、コンフ(博多味)を加え、冷めだし汁、薄口しょうゆを加えませあわせる。



- 2 卵焼き機を中火で熱し、油をしみ込ませたペーパーで隔までふき、1を1/3入れ、手前に巻き、裏に移して、油のペーパーで再度ふき、残りの卵液1/2量ずつ流し、手前に巻き、残りも同じように焼く。



- 3 まな板に移し、キッチンペーパーをのせ、手で軽く押さえ、熱いうちに形を整える。



- 4 皿に盛ったらできあがり。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

火は弱火でなく中火で。
流した卵がぶくぶくしてきたら巻いていくサインです。

TASTE

料理の感想

卵とだしのまるやかな味わいのだし巻き卵に、ふくの旨味とピリッとした明太子がアクセントに。ご飯のおかずにも、お酒の肴にも、いつでも食べたい定番の一品です。