

大人のカニカマのだし巻き玉子

毎日のおかずにはもちろん、お弁当にも大活躍。
 かに風味とだしの味がうまさを引き立てます。

🍳 材料

[4人前]

卵	8個	
A	だし	100ml
	みりん	小さじ2
	薄口醤油	小さじ2
	塩	少々
大人のカニカマ	2パック	
水菜	20g	
大根おろし	1/2本分	
大葉	2枚	
サラダ油	適量	



🍳 作り方

1. 以下、分量はすべて半量にし、2本作る。
ボウルに卵を割りほぐし、Aを加えて混ぜ合わせる。
2. 水菜は卵焼き器の幅に切っておく。
3. 卵焼き器を熱し、油を入れ、ペーパータオルですみずみまでよくなじませる。
(1)が少しついた菜箸を卵焼き器につけ、
ジュッとすぐ固まったら (1)の1/3量を流し入れ、全体にゆきわたらせる。
4. 手前側が固まり始めたら向こう側に大人のカニカマと水菜を入れ、
向こう側から手前に巻き、向こう側にすべらせ、
油のついたペーパーで油を卵焼き器全体になじませる。
5. 残りの(3)の1/2量を流し入れ、向こう側から手前に巻き、
残りの卵液も同様に巻く。
6. (5)を巻きすで巻いて形を整え、粗熱がとれたら6等分に切る。
同じものをもう1本作る。大根おろしと大葉を添え、皿に盛り付ける。

