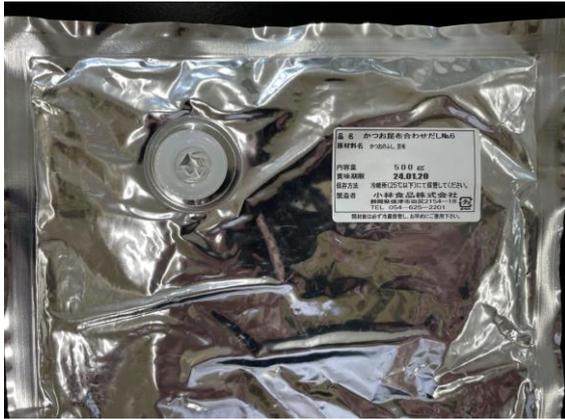


だし巻き卵



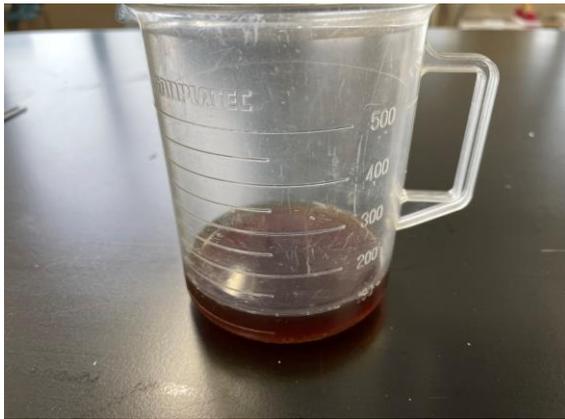
使用する物 (2人前)	量
・卵	3個
・かつお昆布合わせだしNo.6	10ml
・薄口醤油	小さじ1/2杯
・料理酒	小さじ1/2杯
・みりん	小さじ1/2杯
・片栗粉	小さじ1/2杯
・砂糖	小さじ2杯

①



今回だし巻き卵の要となるお出汁には「かつお昆布合わせだしNo.6」を使用します。利尻昆布と鰹節だけで出汁を取っている製品です。

②



「かつお昆布合わせだしNo.6」はBrix10%程の濃い出汁です。だし巻き卵に使用するにはそのままでは少し濃いので、水で薄めて使用してください。

③



だし巻き卵に使う際は5倍希釈がちょうど良い塩梅です。「かつお昆布合わせだしNo.6」を1に対して4倍の量の水を入れて薄めてください。

4



調味料を混ぜ合わせたら先程薄めた「かつお昆布合わせだしNo6」を少量入れて混ぜ溶かしてください。

5



卵は溶いたらざるで濾してください。
出来上がりが各段に滑らかになります。

6



フライパンに油をしっかりとひき、卵を流し込みます。中火でしっかりと焼き固まったら丸めて、卵を追加で流し込んで焼くのを繰り返します。

7



焼きあがったらまきすで形を整えて完成です。付け合わせには大根おろしなどがとても良く合います。