

食材2つだけ!

卵

×

はんぺん



調理時間

15分※

はんぺんと巻き簾で簡単!

伊達巻き

材料 (2人分)

卵 2個

はんぺん 50g

○みりん 小さじ2

○砂糖 大さじ1と1/2

○しょうゆ 小さじ1/3

○和風だしの素(顆粒)

..... 小さじ1/4

○サラダ油 少々

1 生地を作る

卵、手でちぎったはんぺん、○をフードプロセッサーもしくはミキサーに入れ、なめらかになるまで回す。

2 焼く

卵焼き器に薄くサラダ油を引き、中火にかけて1を流し入れる。30秒焼いたら火を極弱火にして、卵焼き器にアルミホイルをかぶせ5分焼く。アルミホイルをはずし、全体的に膨らんでいたら火をとめる。

3 仕上げ

巻き簾にラップを敷き、2を縦長になるように置く(この時焼き色のついた面が下)。手前のラップと巻き簾を持って巻く。巻き終わったら輪ゴムで巻き簾をとめ、粗熱が取れるまでおく。

※ 冷ます時間を含まない



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索