



<http://kazusa-aisai.net/>

チャイブのだし巻き卵

材料（一卷分）

卵（M以上）	3個
チャイブ（小口切り）	10本（お好みの量で）
A だし汁	1/2カップ
薄口しょう油	小さじ1.1/2
みりん	小さじ2
サラダ油	少々

作り方

- ① ボールで卵をよく溶きほぐし、Aの調味料と小口切りしたチャイブを加えてよく混ぜる。
- ② 卵焼き用のフライパンを中火で温め、キッチンペーパーなどで油を薄くならしめます。卵液を薄く流し、卵が半熟になり底が固まったら、奥から手前に巻いていきます。再び卵を奥に寄せ、繰り返し巻いていきます。最後の巻き終わり部分は、はがれないようにしっかり焼きます。
- ③ 焼き上がった卵焼きをまな板にのせ、一口大に切り、大根おろしなどを添えて出来上がり！