

長崎 築町
なかじま

1/14 (木) あんかけだし巻きたまご (佐藤 利恵さん)

(材料2人分)

A { 中嶋屋本店「百歳だし」：1パック
水：400ml 強
たまご：3個

B { 砂糖：大さじ1
(お好みで) 薄口醤油：小さじ1
(冷ました) 百歳だし汁：100ml
サラダ油：少々

C { みりん：小さじ1
薄口醤油：小さじ2

D { たまねぎ：20g
にんじん：15g
えのき：20g
生椎茸：1個

E { 片栗粉：大さじ1
水：大さじ1
三つ葉：適量

- ① 鍋に A を入れて火にかけ、沸騰したら中火にして5～8分程度煮だし、火を止めて、だしパック取り出す。だし汁から100ml を取り出して冷ましておく。
- ② たまねぎ・人参・生椎茸は千切りにして、えのきは石づきを取って割りほぐし、三つ葉はざく切りにする。
- ③ ボウルにたまごを割りほぐし、B を加えてよく混ぜる。
- ④ たまご焼き器にサラダ油を敷き、③のたまご液を何回かに分けて入れ、焦げ付きに注意しながらふんわり巻く。焼き上がったら巻きすです巻いて形を整える。(巻きすがない時はラップで巻いてもOK)
- ⑤ ①の鍋に残っただし汁に C を入れて煮立たせ、D を加えてひと煮立ちさせ、E の水溶性片栗粉を加えてしばらく加熱する。
- ⑥ ④の巻きすを外し、たまご焼きを食べやすい大きさに切って器に盛り、⑤のあんをかけ、②の三つ葉をのせる。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
NBC アプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。