

# 伊達巻き

## (材料)

卵・・・4個  
はんぺん・・・100g  
きび砂糖・・・大さじ3  
みりん・・・大さじ1  
塩・・・ひとつまみ

サラダ油・・・小さじ2

巻きす  
輪ゴム

## (作り方)

- ①ミキサーに卵、小さく切ったはんぺん、調味料を入れ、全体がなめらかになるまでかくはんし、ざるで濾す。
- ②フライパンにサラダ油を入れ火にかけ、油をなじませる。
- ③余分な油は拭き取り、①の卵液を全部流す。
- ④火を弱め、蓋をして、表面が乾くまで焼く。(10分程度)
- ⑤表面が乾いたら、フライ返し等で裏返して1分程度焼く。
- ⑥まな板の上に置き、円形の端を切り落とす。
- ⑦巻きすの上に⑥の卵焼きを置く。
- ⑧包丁で表面に浅く切れ目を入れる。(巻きやすくなるため)
- ⑨手前からすき間なく、巻き寿司のように巻く。
- ⑩巻きすがはずれないように、上から数か所輪ゴムで止める。
- ⑪粗熱が取れたら冷蔵庫で冷ます。
- ⑫巻きすを外し、端から切る。

