



## 3/21(火) 明石焼のような卵焼き

(材料)

中嶋屋本店「うまかだし かつお味」

たまご

はんぺん

天かす

紅しょうが

小ねぎ (小口切り)

みつば

薄口醤油

塩

サラダ油

① だしを表示通りにひき、薄口醤油と塩で味を調べておく。

② ボウルにはんぺんを入れて、マッシャーや泡だて器などで細かくつぶす (ポリ袋で揉んでも)。

③ 別のボウルに卵を割り入れて良く溶き、②と天かす・紅しょうが・小ねぎを入れて混ぜ合わせる。

④ 卵焼き器に油を馴染ませ、③を流し入れてざっくりと混ぜるようにして折りたたんで卵焼きにする。

⑤ 器に④を乗せて①の出汁を張り、みつばを散らす。

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。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。