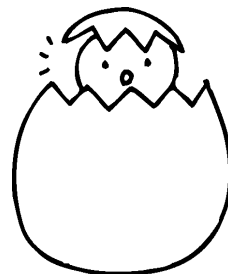


甘酒卵焼き

材料（2人分）

卵	3個
甘酒	大さじ3~4
顆粒だし	少々
塩	少々
油	少々



〈作り方〉

- 1、ボールに卵をといて、甘酒・顆粒だし・塩を加えてよく混ぜ合わせる。
 - 2、フライパンを中火にかけ油をひき、余分な油をペーパーでふきとる。
 - 3、1/4量くらいの卵液を入れて巻いていき、3回くらい繰り返して卵焼きを焼いていく。
- *砂糖の卵焼きよりも焦げやすいので火加減に注意してください。