



※写真はイメージです。

ボリュームたっぷり！おせちの一品にも 焼豚の卵巻き

ボリュームたっぷり！おせちの一品にも 焼豚の卵巻き

材 料（4人分）

市販焼豚（細長いかたまり）…約250g

A
卵 ……………4個
砂糖 ……………大さじ1・1/2
塩 ……………小さじ1/4
片栗粉 ……………適量
サラダ菜 ……………適宜

作り方

1. 焼豚はたこ糸（ネット）をはずし、片栗粉を全体に薄くまぶす。
2. Aを混ぜ合わせてこす。
3. 卵焼き器またはフライパンにサラダ油をなじませ、2の1/2量を流し入れ半熟状に焼き、1を中央において向こう側から手前に巻き込む。
4. 巻き卵を向こう側に寄せ、油を薄くひいて残りの2も2回に分けて流し入れ、だし巻き卵の要領で焼く。
5. ラップできっちり巻いて耐熱皿にのせ、電子レンジ（500w）で2分程加熱し、ラップを巻き直して冷まし、形を落ち着かせる。
6. 食べやすく切って盛る。お好みでサラダ菜を添える。