

## 中華風あんかけ卵焼き

**調理時間**

約10分

**カロリー**

529kcal

**材料**

(2人分)

|            |         |
|------------|---------|
| はちみつチャーシュー | 4枚(60g) |
| 長ネギ        | 1/2本    |
| 卵          | 4個      |
| ゴマ油        | 大さじ1    |
| 水溶き片栗粉     | 大さじ1    |
| (A)        |         |
| 鶏ガラスープの素   | 小さじ1    |
| 薄口醤油       | 小さじ1    |
| 砂糖         | ひとつまみ   |
| 水          | 150ml   |

### 作り方

- 1 「はちみつチャーシュー」は細切り、長ネギは斜め切りにする。
- 2 ボウルに卵を溶き、(1)を加えて混ぜる。
- 3 フライパンにごま油を熱し、温度調節スイッチを押して140度に設定する。(2)を流し入れて蓋をし、2分加熱し、裏返してさらに1分加熱する。
- 4 小鍋にAを入れて中火にかける。ひと煮立ちしたら、水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、(3)にかける。

温度調節機能を使えば、卵焼きにきれいな焼き目をつけられます。