

ふんわりこく旨卵焼き



調理時間

15分

材料

(4人分)

卵 (L)	3個
絹ごし豆腐	150g
鍋キューブ®寄せ鍋しょうゆ	1個
「ピュアセレクト®マヨネーズ」	小さじ1
揚げ玉	大さじ1
サラダ油	適量

作り方

- 1 ボウルに豆腐を入れてスプーンでしっかり潰す。
- 2 砕いた「鍋キューブ®」を(1)に加え、「ピュアセレクト®マヨネーズ」、卵、揚げ玉を加えてよく混ぜる。
- 3 卵焼き器をコンロにのせて、温度調節機能を160℃に設定する。余熱が完了したらサラダ油を薄く引き、(2)を3~4回に分け入れ、奥から手前に巻きながら焼く。
- 4 粗熱を取り、食べやすい幅に切って器に盛り、好んで「ピュアセレクト®マヨネーズ」(分量外)を加える。

AJINOMOTO CO.×Rinnaiコラボレシピ 豆腐を加えて、ふんわり感のある卵焼きです。

監修 AJINOMOTO CO.