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。