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、好みで「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.