

## とんぺい焼き



### 材料

(2人分)

|         |      |
|---------|------|
| 豚バラ薄切り肉 | 80g  |
| 塩、こしょう  | 各少々  |
| ねぎ      | 10cm |
| 卵       | 2個   |
| ソース     | 適量   |
| マヨネーズ   | 適量   |

### 作り方

- 1 豚肉は塩、こしょうをふる。
- 2 ねぎは粗みじん切り、卵はボウルに割りほぐす。
- 3 フライパンをコンロにのせ、揚げ物温度調節スイッチを押して200℃に設定し、豚肉を焼く。肉の色が変わったら、ねぎをのせて溶き卵を回しかけ、フライ返しを使って卵で豚肉を包むようにして、ふんわりと焼く。
- 4 器に盛り、ソース、マヨネーズをかける。

大阪のお好み焼き屋さんでは定番の一品。まずはコレで、ビールを一杯といきますか。

揚げ物温度調節機能は、揚げ物以外の調理にも使えて便利。コンロにフライパンをのせて200℃に設定すれば、ホットプレートのように高温を一定に保ち、とんぺい焼きやお好み焼きなどがおいしく焼けるのです。

監修 井澤由美子