

## 料理名 きくらげバンザイ☆だし巻きたまご

作:藤岡 佐江さん



材料・分量(4人分、)

- ◇ きくらげ
- ◇ たまご 2個
- ◇ ニンジン 少々
- ◇ オクラ 1本
- ◇ しょうゆ 小さじ1
- ◇ みりん 小さじ1
- ◇ 酒 小さじ1

\*\*ディップソース

- ◇ かにかま 2本
- ◇ しょうゆ 少々
- ◇ とろみ粉 少々
- ◇ うどんスープ 少々

### 作り方

- (1) 戻したきくらげ、ニンジン、オクラをお好みの大きさに切る
- (2) たまごの中に(1)、うすだし、しょうゆ、みりん、酒をいれ混ぜる
- (3) 油をひいたフライパンに(2)を流し込み焼く
- (4) 好みの型に切って盛る

\*ディップソース

- (1) 鍋に水、だししょうゆ、とろみ粉を入れとろみを付ける
- (2) カニカマを入れ完成

☆ディップソースのかにかまの赤が味のアクセントになります