

# お料理 クリップ

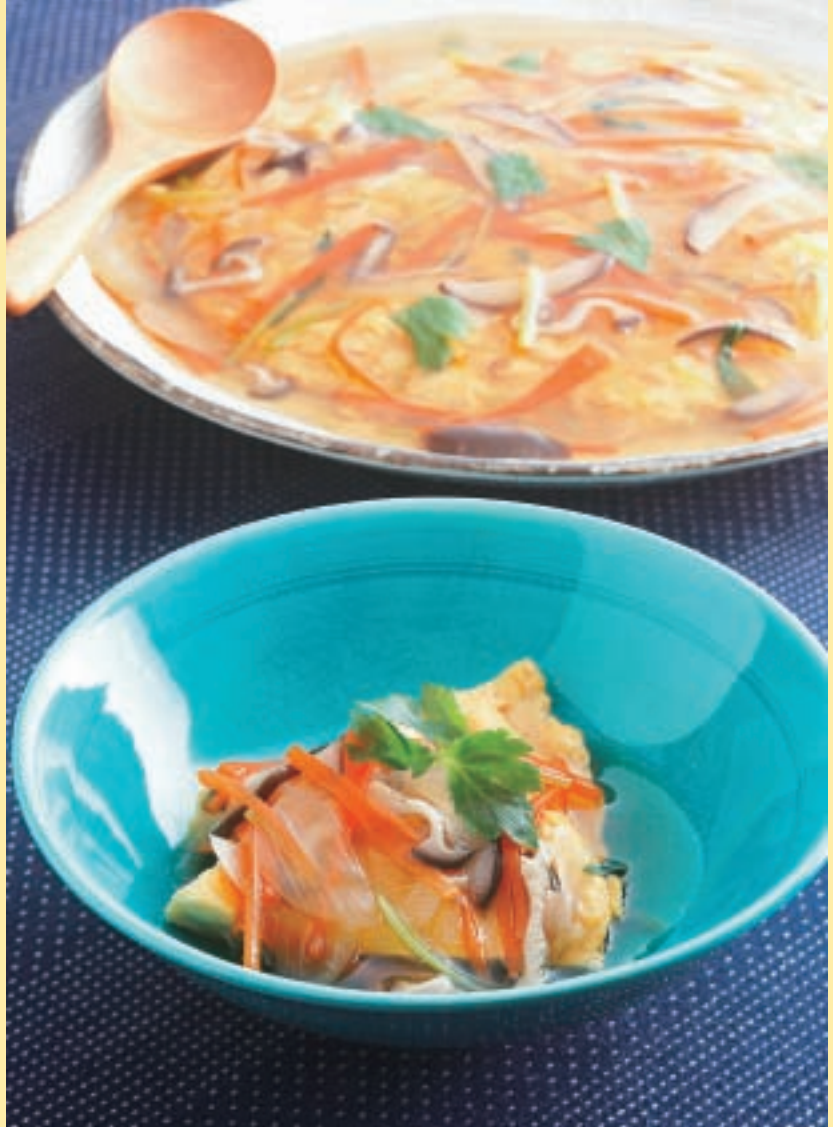
おだしが決め手！

本文レシピ／大阪ガスッキングスクール

撮影／國米恒吉

## 和風卵焼き 野菜あんかけ

だしを利かせた野菜あんを、フワフワ卵にトロリとかけて。大皿に一盛りにし、皆で取り分けてもグー。



### ◇材料 (4人分)

玉ネギ	20	グラム
ニンジン	15	グラム
シイタケ	1	枚
卵	4	個
<b>A</b> だし汁(昆布、カツオ)	50	ミリリットル
淡口醤油、みりん、片栗粉	各	小さじ1
→よく混ぜる		
<b>B</b> だし汁(昆布、カツオ)	1	カップ
みりん	大	さじ1強
淡口醤油	大	さじ1
三つ葉	適	量
↳ 3センチ長さに切る		
水溶き片栗粉	大	さじ1・1/2
サラダ油	適	量

### ◇作り方

- 1** 玉ネギ、ニンジン、シイタケは千切りにする。
- 2** 小ぶりのフライパンに油を熱し、**A**を流し入れてかき混ぜる。卵が半熟状になればふたをし、軽く熱を通す(写真)。
- 3** 鍋に**B**を温めて**1**を加え、軟らかく煮る。水溶き片栗粉でとろみをつけ、三つ葉を加える。
- 4** 器に**2**を盛り、**3**をかける。

ふたをした後は火を弱める。表面が固まればOK

