

ぷるぷるふんわり♪あごだしのだし巻き卵(1人前約90kcal)



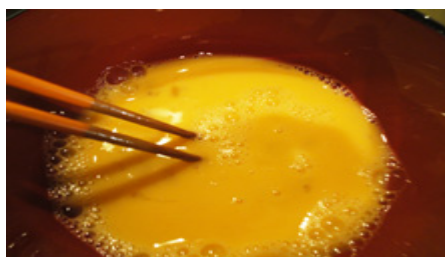
<材料(2人前)>

- 卵・・・2個
- [だし取り職人](#)・・・1袋

<使用した商品>



【1】まず200ccの熱湯に「[だし取り職人](#)」1袋を煮出し、人肌ぐらの温度になるまで冷ましておきます。



【2】卵2個を溶き、①で作っただし汁を60cc加えてよく混ぜます。



【3】卵焼き用のフライパンで形を整えながら焼き、できあがりです。