



博多西濱屋のお薦め【だし巻き卵】の絶品レシピ

西濱屋の【博多あごだし】を使って、本格的な厚焼き卵を作ってみましょう。

【材 料】

4人分

- ・卵…4個
- ・博多あごだし（濃い目だし…60cc）
- ・薄口醤油
- ・みりん

【作り方】

- 1.卵4個を割って軽く混ぜてから、濃い目だしを少しずつ加えます。
薄口醤油とみりんを加えてからよくかき混ぜ、ざるで濾します。
- 2.卵焼き器が熱くなったら油を引き、[1]を数回に分けて流し入れて焼けば完成です。

博多西濱屋の【博多あごだしお薦めレシピ】をプリントアウトしてご利用下さい。

どんな料理にも使えます