

■ ■ ■ PariPari! PoriPori! Club! ■ ■ ■



塩麴味の玉子焼き

もちっ！とした食感がおいしい！

■ こうじとお米のでん粉でもっちり仕上がるハードタイプ！ぷりぷりな歯ごたえも◎！

材料（2人分）

- 玉子（Mサイズ）……………2個
- 塩麴粉末……………小さじ2杯
- ねぎ……………適宜
- サラダ油……………適宜

作り方

- ① 器に玉子と塩麴粉末、刻んだねぎを入れてよく溶きほぐします。
- ② フライパンにサラダ油を中火で熱し、溶き玉子を入れて焼きあげます。

※ 調理の際は、火傷や焦げ付きに注意してください。