

## 材料（2人分）

卵3個

冷凍モッツアレラパール 1 g

バター適量

### <合わせ調味料>

魚醤 小さじ1

白だし小さじ1/2

本みりん小さじ1

水大さじ2

砂糖小さじ1

## ポイント

甘い味付け、塩辛い味付けなどご家庭によって味付けの異なる卵焼きですが、その卵焼きに少し魚醤を加えることで、ワンランクアップした味わいになります。

### 1

調味料を合わせる。

### 2

パールモッツアレラを常温に戻す。

### 3

卵をボウルに割り、Z字を描くように丁寧に溶きほぐす。

### 4

①で合わせておいた調味料を全て加える。

### 5

卵焼き用フライパンにバターを入れ、④を1/4程度流し入れ、手前に巻き形を整える

### 6

卵をフライパンの端に寄せ、空いたスペースにまた溶き卵1/4を流し入れ、モッツアレラパールを1/3入れ巻く。

### 7

形を整えながら⑥の作業を繰り返し、モッツアレラと溶き卵を使い切って出来上がり。