

材料（2人分）

卵3個

冷凍モツツアレラパール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

パールモツツアレッラを常温に戻す。

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、モツツアレラパールを1/3入れ巻く。

7

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