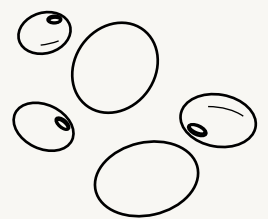


焼きたて熱々は格別

## 納豆入りだし巻き玉子



材料（4人分）

たまご	3個（Mサイズ）
納豆	1/2パック
ねぎ	適宜
だし漬の素	小さじ2（約10g）
水	50ml
サラダ油	適宜

作り方

- ① ボールに卵を割り入れ、溶きほぐします。
- ② 水で溶いただし漬の素、納豆、小口切りにしたネギを①に入れよく混ぜ合わせます。
- ③ 熱した卵焼き用のフライパンにサラダ油をひき、②を流し入れます。
- ④ 固まり半熟状になったら奥から手前に巻きます。卵に火が通ったら火から下ろします。
- ⑤ 一口大に切り、お皿に盛り付けて完成です。

卵 献立

撮影料理 スタイリング／kunie ochi  
構成／naoki onishi



Dashimakitamago-natto