



## ひじき入り 卵焼き

### 材料 (2人分)

- ひじき煮(市販) …… 40g
- 卵 …………… 2個
- 油 …………… 小さじ1/2

### 作り方

- 1 ボウルに卵を溶いて、ひじき煮を加えて軽く混ぜ合わせる。
- 2 卵焼き器を中火で熱し、油を入れてキッチンペーパーでなじませる。
- 3 卵液を薄く広げ、半熟状になったら巻き始める。
- 4 巻いた卵を奥へ寄せ、再び卵液を流し入れ、下に卵が流れ込むよう持ち上げて焼く。
- 5 同様に数回繰り返して厚みを出し、形を整えて切り分ける。

### 調理 メモ

うまく巻けない時は、炒り卵風にしても○!