伊達巻レシピ

【材料】

ハンペン　・・・大１名

A
- 卵・・・６個
- みりん・・・大２
- だし汁・・・大２
- 砂糖・・・大１
- 塩・・・小 1/2

【作り方】

①　ハンペンを粗く刻みＡと一緒にミキサーにかける。

②　鉄板にシートを敷き①を流しいれ、オーブン 180℃で 19 分焼く。

③　②が焼き上がったら熱いうちにスダレに移し巻きこむ。

スダレに巻いたらゴムで抑えておくとよい！