

■ほうれん草の卵巻き



【材料・4人分】

ほうれん草	一束(200g)
・しょうゆ(下味)	小さじ2
・油	小さじ2
・卵	2個
・さとう	小さじ2
・塩	少々

【作り方】

1. ほうれん草はゆでて、卵焼きの長さに切りそろえ、しょうゆで下味をつけておく。
2. 卵は1個ずつ割り、さとうと塩で味つけする。
3. 卵焼き器に油を熱し、2の卵液を流し入れて表面が乾かないうちに
1のほうれん草の水気をしぼって半量をのせて巻く。これを2本作る。
4. 食べやすい大きさに切り分けて盛りつける。