

小松菜入り玉子焼き



小松菜の歯ごたえが楽しい卵焼き
いろいろ良く、お弁当にもぴったりです

材料(4人分)

小松菜	1/3束
たまご	M玉4個
ひき肉	50g
長ねぎ	1/3本
砂糖	小さじ2
塩	小さじ1
しょうゆ	少々
だし汁	大さじ3

1・小松菜は細かく切りゆでておき、長ねぎはうすく小口切りにしておく



2・たまごを割り、だし汁を入れ、溶いておく



3・ひき肉と長ねぎを炒め調味料で味をつけておく



4・3に小松菜とたまごを入れる



5・形を整えながら焼く



6・好みの形に切り分けたら出来上がり



ポイント

たまごにだし汁を入れると、ふんわりとし口当たりが良くなります
しょうゆの量をなるべくひかえると、色があざやかに仕上がります