

やきなすで^{たまご}楽しいワークキング2

やきなすの^{たまご}卵ソースかけ



材料 (4人分)

やきなす	3本
ネギ	1本

卵ソースの材料

卵	4個
しょうゆ	50cc
サラダ油	100cc
砂糖	大さじ2

上手な焼き方

- ① 強火で一気に焼き上げる。
- ② 焼き上りを氷水で冷やす。
- ③ 皮をむく。
- ④ 適当な大きさに切って盛り付け完成。

卵ソースの作り方

- ① ボールに卵ソースの材料をすべて入れ、よくかき混ぜておく。
- ② ①を弱火でゆっくりかき混ぜ、とろみがついてきたら焼いたなすにかけて出来上がり。

