

◎ 材料 (直径20cm 1枚分)

- ・ たまご 4コ
- ・ 好みのお漬けもの (たくあん, はりはり漬け etc)
50グラム
- ・ パクチー 20グラム
- ・ ごま油 大さじ 2
- ・ しょうゆ・酒 各 小さじ 1
- ・ こしょう 少々

◎ 作り方

1. 漬け物は、粗みじん切りにし
パクチーは1cm幅に切る
2. ボウルに、たまごと①と
しょうゆ、酒、こしょうを入れて
よく混ぜる
3. フライパンに、ごま油を中火で
熱し②を流し入れて、
菜箸などで手早く混ぜる
全体が半熟状になったら
ふたをして弱火で4~5分焼き
上下を返して、さらに2~3分焼く
- 4 器に盛り、食べやすく切り分ける

◎ 台湾では、切り干し大根を使いますが
今回は、お漬けものを代用してみました

台湾風オムレツ