

脇屋シェフ実演レシピ

ピータンとアヒルの 塩卵入り卵焼き



材料

卵	10個	砂糖	90g
ピータン	60g	昆布水	150ml
アヒルの塩卵	60g	日本酒	大さじ2
		薄口しょうゆ	小さじ1

※Mayer スマートスクエア 18cmを使用

作り方

- 1 ピータンとアヒルの塩卵は予めみじん切りにする。
- 2 ボウルに卵を入れてしっかり溶きほぐす。砂糖を加えてさらに混ぜ、昆布水、酒、薄口しょうゆを加えて混ぜてからざるで濾す。
- 3 鍋にピータンと塩卵を均一に散らし、2の卵液を注ぐ。
- 4 バットに1cmの高さを目安に湯を張りグリル皿にのせ、バットの中に3をのせてグリル(オーブン)メニューで【180】℃に合わせて15分焼いた後、アルミホイルをかぶせてさらに15分焼く。
- 5 型から外し、好みの大きさに切り分ける。

※ピータン、アヒルの塩卵の代わりに鶏卵のゆで卵でも美味しくできます。
具材は、ハムで代用するなど彩りを楽しんでお好みのものを入れてください。

〈昆布水〉

500mlの水に昆布10gを入れ、一晩おく。清潔な保存容器に入れ、冷蔵庫で1週間保存可能。万能調味料として活用できる。

