

# 今月の「これ作ってみよう」

## おせち料理に 伊達巻



### 【材料】(20センチ)

- |       |           |
|-------|-----------|
| ・卵    | 4個        |
| ・はんぺん | 1枚(約100g) |
| ・みりん  | 大さじ2      |
| ・砂糖   | 大さじ2      |
| ・しょうゆ | 小さじ1/2    |
| ・だし汁  | 大さじ2      |

お正月近くになると、かまぼこや、伊達巻きなどの練りものが高くなりますよねえ～

人によっては「甘いので伊達巻は嫌い」って方もいらっしゃいますが、私は好きなので昨年手づくりしてみました。思ったよりも簡単で、美味しく出来たので、よければ皆さん作ってみてください

### 【作り方】

20センチの四角い型を牛乳パックで作る。それをアルミ箔で包み、オーブンシートをはめ込んで使います。  
すべての材料をフードプロセッサかミキサーにかけてドロドロにする。

200度に熱したオーブンで15分から20分焼く。もし、いい焼き色がつかない場合には、200度で5分ほど焼いて、こんがりきつね色に仕上げます。  
水で湿らせておいた巻きすに取り、熱いうちにつきまのないうちにキッチンローリングで巻く。  
そのまま輪ゴムで2〜3か所留めて、ラップで包んでおく。  
あら熱がとれるまでおき、冷めたら冷蔵庫でしばらく寝かせる。

事務 三ツ池

