

～ホットプレートで作る広東風かに玉～

材料（4～8人分）				餡の材料			
卵	5個	カニカマ	2～3本	長葱	1/2本	水	200ml
塩	5g	醤油	小さじ1～2	ごま油	適量	スープの素	適量
※その他に…出来上がり品の上に添えるグリーンピースがあると Good!				砂糖	20g	お酢	20cc
				オイスターソース	15g	醤油	20cc
				かたくり粉	適量		

- 1・カニカマはほぐして細かく切り、長葱もみじん切りにします。
 - 2・ボウルに卵を割り入れて良く混ぜ合わせ、白身と黄身がしっかり混ざるように泡立てていきます。
 - 3・(2)の卵がしっかり混ざり合ったのを確認したら(1)や各種調味料を入れてしっかり混ぜ合わせます。
 - 4・卵液がまとまったら焼く準備をしましょう！
 - 5・ホットプレートが一番熱い温度に設定してクッキングペーパー等でごま油を多めに入れてなじませます。
 - 6・プレートによく混ぜ合わせた卵液を様子を見ながら注いでいきます。
 - 7・そこが焦げ付かないように混ぜ合わせながら火を通していきます。※(仕上がりが、ガチガチにならないように！)
 - 8・大体、8割がた火が通ったところでお皿に盛り分けましょう。(スクランブルエッグ状に仕上げるの良いでしょう！)
 - 9・別鍋に水、スープの素、その他調味料を入れて加熱し、沸騰したらかたくり粉でトロミを付けましょう！
 - 9・お皿に盛り分けたかに玉に(9)をかけて(あればグリーンピースをのせて)出来上がり！！
- ※このままでも美味しいですが、温かいご飯にのせて天津飯にしても美味しいですよ！