



<料理名> あげ卵詰

料理の紹介文

調理も簡単で材料費も安くて、見栄えもする一品です。

材料：(20人分)・・・目安程度

卵	20個
いなり揚げ	20枚
しょう油	120g
砂糖	80g
酒	60g
だしの素	10g

作り方：

- (1) いなり揚げの中に卵を割って入れ、つまようじで閉じる。
- (2) 沸騰しただし汁(しょう油・砂糖・酒・だしの素)の中に(1)を入れ、味がつくまで中火で煮る。
- (3) 煮えた卵を取り出し、つまようじを取り半分に切り盛り付ける。
- (4)
- (5)
- (6)
- (7)

《その他、上記の料理にピッタリの一品(付け合わせなど)がありましたらご記入ください。》

