

「可尔必思」鸡蛋卷

正因为简单，所以格外诱人。制作方便，放进便当也十分合适。

主要材料

鸡蛋
「可尔必思」



材料名	3人份所需材料
鸡蛋	3个
「可尔必思」	30cc(2大匙)
色拉油	适量

制作方法

- 1 在碗中将鸡蛋打碎，加入「可尔必思」搅拌到没有泡沫为止。
- 2 在煎蛋器中倒入油并加热，待每个角落都被油浸润后，把多余的油倒入别的容器中。
- 3 在(2)中倒入1/5量的(1)。当鸡蛋开始凝固的时候用筷子快速搅拌，令其集中在煎蛋器的一侧。在空出的一侧涂抹食用油，然后将鸡蛋滑过来。同时另一侧也涂上食用油，再次将鸡蛋滑回去，如此反复。
- 4 倒入剩下1/3量的鸡蛋液，抄起煎鸡蛋，让鸡蛋液流过底部。到半熟的时候，往里卷起鸡蛋卷。同样重复涂油和滑滚的动作。
- 5 把(4)在切菜板上切成适合食用的大小，装盘。