

Goood!!!!

卵料理をグッとおいしく!

読者のみなさんから寄せられたお悩み
本誌6月号で、卵料理に関する悩みについてアンケートをとりました。

オムライスが大好きなのですが、なかなか上手に包めません。破れてしまうので、卵をあとからのせています…。(北海道 Yさん 30代女性)

だし巻き卵がうまく固まらず、くずれてしまいます。きれいに作れる方法を教えてください!(東京都 Kさん 20代女性)

オムレツの卵をトロッとさせたいのですが、うまくいきません。(大阪府 Yさん 40代女性)

作るものがオムレツ、目玉焼き…などいつも同じになってしまいます。卵が主役になるようなアレンジを知りたいです。(福井県 Tさん 30代女性)

ゆで卵はとてもシンプルですが、どうしてもよい塩梅の半熟になりません。(神奈川県 Hさん 40代男性)

〈フライパンや鍋について〉レシピごとに、使用するフライパンや鍋のサイズのめやすをのせています。フライパンは、フッ素樹脂加工のものを使っています。

※写真はp.6~のプレーンオムレツ。

料理／福田千代子 前田敦子 新井春彦 渋谷敬史
撮影／松島均

私たちの食卓に欠かせない卵。オムレツに卵焼き、ゆで卵など、ふだんからよく作るという方も多いのでは? されど、かんたんそうに見えて、奥が深いのが卵料理。イマイチうまく仕上がらないという悩みも耳にします。

そこで今回は、読者のみなさんからリクエストの多かった卵料理を中心に、火加減や形作るタイミングなど作り方のコツをくわしく紹介。さらに、マネリになりがちという声にお応えして、かんたんなアレンジレシピもお教えします。

さあ一緒に、グッとおいしい卵料理を作りましょう。

クリスマススマドレーヌと ミルクテイー

シンプルなマドレーヌも、型や飾り次第で、クリスマスならではのお菓子になります。

作り方は、材料を次々に加えて

泡立器でぐるぐる練るだけなので、

お菓子作りが初めての人でもラクラク作れます。

あとは、アイシングで絵を描いたり、アラザンをのせたりと、

飾りつけは自由自在。

家族や友だちと、わいわい作るのも楽しそう。

パーティーのおみやげにしても喜ばれるはず。



ミルクテイー

いろいろなれ方がありますが、本場イギリスでは、常温の牛乳に紅茶をそそぐようです。



- 1 ポットとカップに湯をそそぎ、温める。
- 2 1の湯を捨て、常温の牛乳（1杯分につき20〜30mlがめやす）をカップに入れる。
- 3 濃いめの紅茶をいれ、カップにたっぷりそそぐ。

型や飾りで
クリスマスを
演出！

