

卵春巻き

材料) 3本分

卵 2個

水溶き小麦粉=水小さじ2、小麦粉小さじ1

サラダ油適量

筍水煮 100g ほど

生姜 5g

塩適量



作り方)

1. 筍は2cmの千切りにし、水にさらす。ザルにあげてぎゅっと水気を絞り、ボウルに入れる。生姜は皮を剥き、千切りにし、ボウルに入れる。塩ひとつまみを加えてよく和え、3等分にする。1本につき30g〜ほど。
2. ボウルに小麦粉、水を加えてよく混ぜ、水溶き小麦粉とする。そこに卵を割り入れてほぐし、ザルで越す。好みに塩をひとつまみ加えて混ぜ、卵液とする。
3. フライパンにサラダ油を注いで熱し、油を捨ててペーパータオルで余分な油を拭う。
4. 2を流し入れて手早く広げ、余分な卵液は戻して薄焼き卵を作る。ひっくり返して両面焼き、まな板に広げる。これを3枚作る。
5. 4の手前に1を細長い棒状に広げる。親指の太さより少し太めにきっちりと巻き、閉じ口に水溶き小麦粉(分量外)を付け、閉じる。
6. フライパンに大匙2ほどの油を注いで弱火にかけ、温まったら春巻きの閉じ口を下にして焼く。3分を目安に転がしながら加熱し、全面茶色く焼き色がついてからりとしたらバットに移して油切りをし、食べやすい大きさに切ってお皿に盛る。好みに辛子醤油や塩胡椒(分量外)で食べる。



←筍は根元から先っぽまで、横に薄切りにしていきます。
そしてさらに端から千切りに。細かく切った方がコリコリサラリと軽やか。
市販の水煮は、白い石灰質が付着してることがありますが品質には問題ないです。
気になるところだけ洗ってください。



←ざるにあげて水気を切った後、さらに絞ります。
そしてこれをぎゅっと握ってみると、アイヤ！水気が出てくる！
なんとか形がとどまる程度絞ります。絞りすぎるとパサパサになるので
これを目安に。ほぐして塩を加えて馴染ませます。



←多めの油をフライパンに注ぎ、一旦油を回して加熱し、



←容器に戻します。
(写真では、クッキングペーパーに油を吸わせてます。)



←フライパンの表面の油を乾いたペーパータオルで拭き取ります。
これでちゃんとフライパンに油が馴染んでます。
オムレツを作るとき、たっぷりの油を使うとふっくら仕上がりますよね。
皮を作る場合、ふっくらぶくぶくさせたくないんです。
だから、しっかり拭う。



←小麦粉水と卵を混ぜ合わせると薄焼き卵というより、クレープに近くなる。



←しっかり卵白と卵黄を混ぜ合わせたい場合はザルで漉します。
まだらも可愛いので漉さなくても大丈夫。



←一枚一枚焼くたびに、しっかり混ぜる。



←火加減は弱火で。



←お箸についた卵液をフライパンになぞってみる。
じゅわ！と勢い良いと高音。ジリリ・・・と穏やかな音がしたら、
さあ、焼こう！



←手早く卵液をたっぷり注いで勢いよく広げる。



←そしてすぐに余分な卵液を戻す。
もたもたしていると厚焼き卵に。。。



←戻した部分がかっついているのでそこだけちょっとお箸で削って
あげるとめくりやすい。



←触らず5-8秒ほどすると、周りが少しだけペロンとめくれてくる。
こうなったらひっくり返すタイミング。



←両手で摘んで静かに引き上げる。そしてひっくり返します。
少しくらい皺が寄っても気にしない気にしない。



←やるじゃん！
薄焼きできた！



←破れても、大丈夫！
巻ければこれで問題なし。



← 箸を手前に棒状に細く並べる。



← 手前の卵で包んで、ぎゅっと寄せる。
やぶれないよう気をつけて。



← 両箸を折りたたむ。空気を抜くようにしっかり。



← あとはくるくる巻いて、閉じ口に水溶きの粉（小麦粉か片栗粉。水と粉は同量くらい。）もしくは卵液を塗って閉じる。



← 閉じ口から加熱すると口がうまくくっつきます。
揚げるのではなく、じっくりゆっくり転がし焼き。
フライパンにはごく少量の油で。
きつね色になるまでの間に中が温まります。
うむ、いいきつね色だ。



← 親指より太めくらいの太さ。
ピコラのような細長いのもおつまみ感覚でいいですね。