



<材料> 4人分

卵	4個
A 塩こしょう 淡口醤油	少々
だし汁	大さじ2
なま麩(青もみじ黄付き)	
B だし汁	1/2カップ
みりん	塩少々
海苔	1枚
焼き用サラダ油	
そうめん	4束
あなご	2尾
なす	1本
焼用 サラダ油	大さじ2
そうめんつゆ+おろしショウガ	

<作り方>

1. 卵にAを加え溶きほぐす。
2. なま麩はBでさっと煮る。
3. 卵焼き機にサラダ油少々を敷き、1.を流し、固まってきたら海苔となま麩を入れくると巻く。
4. そうめんはゆでる。
5. 穴子は焼き、ナスは拍子木切りにし、サラダ油大さじ2で色よく焼く。
6. 4.の上に3.と穴子、ナスをのせ、そうめんつゆを付けて食べる。