

# 和風オムレツ あさりバター餡かけ

調理時間：約 20 分

## 材料 (1 人分)

玉子(溶いて塩胡椒する)...	2ヶ
塩 .....	少々
胡椒 .....	少々
バター .....	適量
あさり(むき身ボイル) .....	20g

### ■餡

あさり出汁(あさり茹で汁)...	100cc
味醂 .....	大さじ1
醤油 .....	大さじ1
溶かしバター .....	大さじ1
砂糖 .....	小さじ1
水溶き片栗粉 .....	適量

### ■仕上げ

ディル .....	適量
セルフィーユ .....	適量
芽ねぎ .....	適量
生クリーム .....	適量

## 作り方

- 1 フライパンにバターを溶かし、たまごを入れ、オムレツを作る。
- 2 あんの調味料を合わせ火にかけ、水溶き片栗粉でとろみをつける。そこへボイルしたあさりのむき身を加えておく。
- 3 オムレツを器に盛り、餡をたっぷりとかけ、ディル・セルフィーユ・芽ねぎを飾り、生クリームを回し落とす。

## Point

- \*あさりを水から茹でて、スープと身に分けておく。
- \*芽ねぎがない場合は、万能ねぎを散らしてください。

[アレンジ]

あさり出汁で作った出汁巻き玉子にアサリバター餡をかけても美味しいです。

