



台湾の卵巻き（蛋餅・ダンピン）

台湾の朝ご飯の定番。とっても簡単で
もちもち美味。おうちで気分は台湾旅行！

材料（1人分）

<餅皮>

- ・小麦粉 80g
- ・わらび餅粉 20g
- ・水 1カップ
- ・卵 1個
- ・ネギ 少々（小口切り）

<中身>

- ・卵 1個
- ・ネギ 少々（小口切り）
- ・チーズやハムなど、お好きな
トッピング
- ・ホワイトペッパー 少々
（黒胡椒で代用可）

<ソース>

- ・醤油膏（とろみ醤油）
- ・チリペースト

作り方

- ① 小麦粉、わらび餅粉、水、卵、ネギを混ぜ、餅皮のタネを作ります。
- ② フライパンを熱して油を引き、クレープを作る要領で餅皮を焼き、取り出します。（中火）
- ③ 卵とネギ、そしてホワイトペッパーで溶き卵を作ります。
- ④ フライパンを熱して油を引き、十分に熱になったら溶き卵を注ぎます。（中火）
- ⑤ 餅皮を半熟状態の卵の上に乗せ、15秒～30秒程度焼いて卵も一緒に裏返します。
- ⑥ トッピングを乗せたら火を消し、餅皮の両側を中央に巻いて、もう一度裏返します。
- ⑦ 最後はターナーで適当なサイズに切り、お皿に乗せ、ソースを添えたら完成です！

※ 餅皮は焦げやすいので、焼くときは気を付けてください。
餅皮は、上記の方法で作ることもできますが、業務スーパーやアメ横で冷凍のものを購入することもできます。

