

茶碗蒸し



料理特徴

だしの旨みが効いた茶わん蒸しです。上品な色に仕上がります。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
卵	180g		
匠味白だし	25ml		
水	320ml		
海老	4尾		
鶏もも肉	30g		
カマボコ(薄切り)	8枚		
銀杏(水煮)	8個		
三つ葉	適量		

作り方

- ①卵を溶いて匠味白だし・水を合わせ、ザルでこす。
- ②海老は殻をむいて下茹でし、鶏もも肉は2cm角に切って下茹でする。
- ③茶碗に具材を入れて①を注いで蓋をし、蒸し器で20分蒸して出来上がり(蒸し温度は80℃)。