

ピリ辛味玉



料理特徴

ごはんがすすむ、やみつきになるピリ辛の味玉です。
薬味たっぷりの調味液に漬け込むだけ。トッピングの輪切り唐辛子を一緒に漬け込むとより辛く仕上がります。

材料 2 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
卵	2個		
<調味液>			
長ねぎ(みじん切り)	10g		
玉ねぎ(みじん切り)	10g		
いりごま	小さじ1		
にんにく(すりおろし)	1片		
旨辛肉汁うどんつゆ	1袋		
水	大さじ2		
輪切り唐辛子	適量		

作り方

- ①鍋に湯を沸かし、沸騰したら卵を入れて約7分茹で殻をむく。
- ②ポリ袋に①と<調味液>を入れる。空気を抜いて結び、冷蔵庫で半日～一晩漬け込んだら出来上り。炊いたごはんに合わせて、おいしくお召し上がりいただけます。