

茶碗蒸し



料理特徴

薄色で卵の色や味を引き立てる茶碗蒸しです。

材料 4 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
卵	3個		
<調味液>			
SU56しょうゆ	20g		
だし汁	400ml		
海老	4個		
銀杏	8粒		
三つ葉	適量		

作り方

- ①ボウルに卵・<調味液>を合わせてよく混ぜ、ザルでこす。
- ②器にお好みの具材(海老・銀杏・三つ葉など)を入れ、①を注ぐ。
- ③蒸し器で10分蒸しあげて出来上がり。