

食材2つだけ!

卵

×

油揚げ

だしがジュワッと染み出る

巾着たまごの煮もの

材料 (2人分)

卵 4個

油揚げ 2枚

○しょうゆ 大さじ1と1/2

○酒 大さじ1

○砂糖 大さじ1

○みりん 大さじ1

○和風だしの素(顆粒)

..... 小さじ1/2

1 材料を切る

油揚げは熱湯をかけて油抜きする。長辺を半分に切り、袋を開く。油揚げの中に卵を割り入れ、爪楊枝で口を留めて、巾着を作る。

2 煮る

鍋に水200ml(分量外)と○を入れて中火にかけ、沸騰したら1を入れて弱火で10分煮る。裏返してさらに5分煮る。

調理時間

20分



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索