

食材2つだけ!

小松菜

×

卵



調理時間

10分

10分でサツと一品

小松菜の卵とじ

材料 (2人分)

小松菜 …………… 3株

卵 …………… 2個

○しょうゆ …………… 小さじ2

○みりん …………… 大さじ1

○酒 …………… 大さじ1

○和風だしの素(顆粒)

…………… 小さじ1/2

1 材料を切る

小松菜は3cmの長さに切る。

2 煮る

小さめのフライパンに、水200ml(分量外)と○を入れて中火にかける。煮立ったら弱火にし、小松菜の軸を入れて2分煮る。小松菜の葉を入れて1分煮る。中火にして沸騰したら溶き卵を回し入れ、蓋をして卵が好みのかたさになるまで煮る。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索