

食材2つだけ!

卵

×

かにかまぼこ



調理時間

20分

とろ〜りあんで優しい味わい

## 茶碗蒸しのかにかまあんかけ

材料 (2人分)

卵 …………… 1個

かにかまぼこ …………… 3本

○白だし …………… 大さじ1と1/2

○酒 …………… 小さじ1

●白だし …………… 小さじ2

●みりん …………… 小さじ1/2

●片栗粉 …………… 小さじ1/2

### 1 下準備をする

卵をボウルに割り入れ、卵白を切るように溶きほぐす。水150ml(分量外)と○を加えてザルで濾し、耐熱の器に流し入れる。

### 2 蒸す

深めのフライパンに1を並べ、フライパンの深さの半分まで水を入れる。フライパンに蓋をして中火にかけ、沸騰後2分経ったら茶碗蒸しの表面が白っぽくなっているか確認する(白っぽくなるまでは中火で加熱する)。フライパンの蓋を少しずらし、弱火で10分蒸す。

### 3 仕上げ

小鍋に手でほぐしたかにかまぼこ、水80ml(分量外)と●を入れてよく混ぜ、弱火にかける。とろみがついたら火を止め、2にかける。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索