

だし本



茶碗蒸し

材料
4人分

| | |
|----------|-----------|
| 「素」万能だし | 2袋、水600ml |
| 卵 | 4個 |
| A みりん | 小さじ1 |
| A 薄口しょうゆ | 大さじ1 |
| 鶏肉(小切り) | 1/4枚分 |
| しめじ | 50g |
| ぎなん | 4個 |
| えび | 4尾 |
| 三つ葉 | 少々 |

[作り方]

- しめじの石づきを落とします。
- 鍋に「素」万能だしと水を入れて火にかけ、沸騰後3分煮だしてから袋を取り出し、基本だしを作ります。
- ボウルに卵を溶きほぐし、基本だしとAをよく混ぜ加えます。
- 器に①、鶏肉、ぎなん、えびを入れ、③の卵液を静かに流し入れます。
- 蒸気の上がった蒸し器に入れ、弱火で10分間蒸します。