

さわら入り茶碗蒸し

材料 (4人分)

さわら切身(20 g × 4)
酒 大さじ 1
薄口醤油 大さじ 1 } A

玉子 3ヶ
出汁 450 cc
塩、味醂 適量
薄口醤油 } B

海老 4尾
しめじ 1/3 パック
餅 2ヶ
三つ葉 小1束



作り方

- ① さわら・海老の皮をむき、そうじしたものをAで絡めるように洗っておく。
水気を拭きとる。
- ② Bを合わせ、茶碗蒸しの地を作る。
- ③ しめじは、さばき 餅は適当な大きさに切り、三つ葉は寸切りにする。
- ④ ①～③を器に盛り、12分位蒸し上げる。