



舞茸のあつあつ茶わん蒸し

調理時間15分

[材料 2人分]

まいたけ	1/3パック
かまぼこ	1/4本分
卵	1個
三つ葉	少々

A

だし汁	2・1/2カップ
薄口しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1

[作り方]

1. かまぼこを小さめの短冊切りにし、まいたけは小房に分ける。
2. 弱火の小鍋にAと1を入れ、沸騰してきたら火を止めてそのまま冷ます。
3. ボウルに卵を割り入れ、よく溶きほぐしたら、2を加えて静かに混ぜる。
4. 3を耐熱性の器に流し入れ、ラップをして電子レンジで2分加熱し、刻んだ三つ葉を飾る。