



★ミルク茶碗蒸し(出し汁を牛乳におきかえて)



温泉川かあちゃんって
応用の名人だな～



<材料>

牛乳	300cc
卵	2個
塩	小さじ2/3
薄口しょうゆ	少々
出し汁の素	少々

具	海老	適量
	生椎茸	適量
	さやえんどう	適量



<作り方>

- ① 牛乳を人肌に温めて塩・薄口しょうゆで味付け、卵を溶いて合わせて裏ごしをする。
- ② 海老は背わたを取って塩ゆでにする生椎茸は石づきを取って大きめのそぎ切りにするさやえんどうは軽く茹でて斜め切りにする。
- ③ 器に海老を入れて卵汁を注ぎ中火で約15分蒸す、蒸し上がる2. 3分前にさやえんどうを散らす。