

白だし麴の茶碗蒸し



材料 4個分

卵	4個
水	400ml
白だし麴	大さじ3
椎茸	2枚
コーン	大さじ2
しらす	適量
茹でた菜の花	適量

フライパン、布巾、アルミホイル

※写真は220mlのボデガの耐熱グラス4個分

- ① 椎茸は薄切りにする。フライパンに布巾を敷いて、容器の1/3～半分程度の高さまで水を入れて蓋をして熱する。耐熱容器にコーンを入れる。
- ② 卵を溶いて水と白だし麴を混ぜ、②の容器に入れ、椎茸をのせてから、ひとつずつアルミホイルを被せる。
- ③ 沸騰する手前程度のところでフライパンに入れて、蓋をして、沸騰するかしないか程度の火加減で1分ほど熱する。
- ④ 弱火にして12分熱し、火を止めてそのまま8分おく。
- ⑤ お好みでしらすと菜の花をのせる。