

百合根の卵とじ

材料)

百合根 1 個

A=出汁 150cc 薄口醤油・砂糖・みりん各小さじ 2

卵 1 個

作り方)

1. 百合根は一枚ずつはずしてよく洗い、ざるに入れて蒸し器で4分ほど蒸す。
2. 鍋にA、蒸した百合根を加えて火にかける。沸騰したら卵でとじる。

【ご用意いただきたいもの】

- ・だし
- ・卵
- ・各調味料類
(薄口醤油、砂糖、みりん)

【お送りするもの】

- ・百合根



<https://gokan-shokuraku.com/84615y>