



卵豆腐

材料)

A=出汁 300cc、薄口醤油小さじ2

卵 3 個 (常温に 30 分ほど置いておく。)

B=出汁 200cc 薄口醤油小さじ 1/2 塩ひとつまみ、じゅんさい
おろししょうが適量

作り方)

1. 蒸し器を火にかける。
2. ボウルに卵を割り入れてよく混ぜ、一度濾してから A と合わせ、型に流し入れる。
3. 蒸気の立った蒸し器に 2 を入れ、強火で卵液が温まるまで 2 分ほど蒸し、火を弱めて 6 分～10 分を目安に蒸し、固まったら取り出して粗熱を取り、冷蔵庫に入れてキリッと冷やす。
4. 鍋に B を入れて火にかけよく混ぜ合わせ、冷やす。
5. 3 を切り分けて器に盛り、4 をかけ、おろししょうがを添える。