



衣笠丼

材料) 2人分

油揚げ1枚200gほど

A=だし200cc、砂糖大さじ2、薄口醤油大さじ1

九条ネギ10gほど (斜め1cmの幅に切る)

卵2個

B=だし200cc、薄口醤油、みりん各大さじ1

粉山椒適量

ご飯140gを2膳分

作り方)

- 1.油揚げは3cm×1cmほどの長さに切り、Aと共に鍋に入れ、火にかける。くたっとしてお出汁をたっぷり含み、ある程度煮汁がなくなるまで煮て、火を止め、保存容器に移す。
- 2.鍋にB、1のお揚げさんを好みの分量入れて火にかける。沸騰したら九条ネギを散らし、卵を少しずつ溶き入れ、半熟状態で火を止める。
- 3.お茶碗にご飯を盛り付け、お玉で2を二等分に汁ごと注ぐように乗せ、粉山椒を振る。