

白菜の玉じめ

材料) 4人分

白菜200g

A=だし300cc、薄口醤油大さじ1

九条ネギ1/2本

水溶き片栗粉 片栗粉大さじ2 (同量の水で溶く)

卵 2個



作り方)

1. 白菜は一口大に切る。九条ネギは斜めに薄切りにする。卵は片口のボウルなどに割り解しておく。
2. 鍋に白菜、Aを入れて火にかけ、沸騰したらすぐに水溶き片栗粉でとろみをコッテリとつける。
3. 卵を一気に入れてしばらく置き、大きくお玉でざっくりと混ぜ、九条ネギを加えてざっくりと混ぜ、火を通し、お椀に盛る。