



茶わん蒸し

材料 (4人分)

卵	2個
だし汁 (昆布とかつお)	250ml
酒	大さじ1/2
A 塩	大さじ1/4
薄口しょうゆ	小さじ2/3
エビ	4尾
酒・塩	適量
長芋	80g
しめじ	20g
かまぼこ (5mm厚さのもの)	4枚
絹さや	4枚

作り方

- 1 卵は、だし汁と混ぜ合わせザル等でこし、Aを加えて味を調える。
- 2 エビは酒と塩を振って5分ほどおき、汁気をしっかりふき取る。長芋、しめじは4等分する。絹さやは筋を取り除いて斜め半分に切る。
- 3 器に2の絹さや以外の具材とかまぼこを入れ、1の卵液を注ぎ入れる。
- 4 浅鍋に水200ml(分量外)を入れて3の器を均等に並べ、深鍋でフタをする。中火にかけ4~5分加熱し、沸騰したら絹さやを加えフタをして、弱火にし10分加熱する。そのまま10分蒸らす。

フタ：深鍋
本体：浅鍋

