



<料理名> 玉子入り巾着

料理の紹介文

うす揚げと玉子に、だしの味がよく馴染んで、冷めても美味しいです。

材料：(4人分)・・・目安程度

玉子	4個
うす揚げ	4枚
だし汁	適量
しょうゆ	適量
さとう	適量
爪楊枝	4本

作り方：

(1)うす揚げに熱湯をかけ、油通しをする。

うす揚げの1辺を開いて袋状にする。

(2)だし汁にしょうゆ・さとうを入れて、やや甘辛目の味付けにして煮立たせておく。

(3)(1)のうす揚げの中に、生玉子を割り入れて入り口部分を爪楊枝で止めたら、すぐに(2)のだし汁に入れて煮る。

(4)(3)の玉子に火が通るまで煮上げたら、器にとって、爪楊枝を取り除き、横半分に切って盛りつける。

(5)

(6)

(7)

《その他、上記の料理にピッタリの一品(付け合わせなど)がありましたらご記入ください。》

- 里芋の煮っころがし
- すこ
- 焼さんま
- 柿