

楽だしで簡単！茶碗蒸し

●材料（5人前）

- ・楽だし 50cc
- ・水 600cc
- ・卵Mサイズ 3個
- ・お好みの具材



●手順

- ①具材をお好みの大きさに切り準備しておく。※鶏肉は酒をふりかけておく。
- ②卵をボールに割り入れ白身を切るように混ぜる。さらに楽だし、水を加えて混ぜあわせ漉しておく。
- ③器に具を入れて卵液を流し入れる。
- ④鍋に水を2～3cm高さまで入れて、アルミホイルでふたをした器を並べる。
- ⑤鍋にふたをして強火で加熱し、沸騰したら極弱火にして、10分。
さらに火を止めて余熱で10分。で出来上がり！
※蒸しあがりには竹串をさして透明な汁が出てくるのを目安にしてください