



基本
だし

茶碗蒸し

材 料
4人分

「素」海老香る 万能だし	2袋、水600ml
卵	4個
みりん	小さじ1
薄口しょうゆ	大さじ1
鶏肉(小切り)	1/4枚分
しめじ	50g
ぎんなん	4個
えび	4尾
三つ葉	少々

[作り方]

- 1 しめじの石づきを落とします。
- 2 鍋に「素」海老香る 万能だしと水を入れて火にかけ、沸騰後3分煮だしてから袋を取り出し、基本だしを作ります。
- 3 ボウルに卵を溶きほぐし、基本だしと **A** をよく混ぜ加えます。
- 4 器に **1**、鶏肉、ぎんなん、えびを入れ、**3** の卵液を静かに流し入れます。
- 5 蒸気の上上がった蒸し器に入れ、弱火で10分間蒸します。