

玉子のおいしさ際立たせるのは、出汁!!

だし漬 de たまごどんぶり



撮影・料理・スタイリング／kunie ochi
構成／naoki onishi

※べつたら漬

【作り方】

- ① みつばは2cm程の長さに切り、卵は溶いておく。
- ② 小さなフライパンにAを入れ、火にかける。ふつふつと湧いてきたら、①の卵をまわし入れる。
- ③ 卵が固まりかけたら箸で大きく混ぜ、蓋をし、20秒ほどした後に火を止める。
- ④ 器にごはんを盛り、②を煮汁ごとかけ、みつばを乗せたらできあがり。

※大根を「つけものべつたら漬の素」で漬け、一緒に食べるとなお美味しい。
※調味料の配合として、だし漬5g、みりん大さじ1、しょうゆ小さじ1、水50mlで作ってもよい。

材料	1人分	ごはん	1杯分
だし漬の素	5g(大さじ1/2)	だし漬の素	5g(大さじ1/2)
酒	大さじ1	酒	大さじ1
みりん	大さじ1	みりん	大さじ1
砂糖	小さじ1	砂糖	小さじ1
しょうゆ	小さじ1	しょうゆ	小さじ1
水	50ml	水	50ml
卵	2個	卵	2個
みつば	適量	みつば	適量

