



博多西濱屋のお薦め【茶碗蒸し】の絶品レシピ

西濱屋の【博多あごだし】を使って、具材の魅力が調和した【茶碗蒸し】を作ってみましょう。

【材 料】

4人分

- ・卵…2個
- ・海老（小）…8尾
- ・銀杏…4～8個
- ・三つ葉（少々）
- ・せり（少々）
- ・博多あごだし（標準だし）…300cc
- ・薄口醤油

【作り方】

- 1.卵2個を割って軽くかき混ぜてから出し汁を少しずつ加え、薄口醤油を入れて十分にかき混ぜてザルで濾します。
- 2.蓋付きの器に茹でて皮を剥いた海老や銀杏や生麩（具材はお好みで）を入れてから[1]を流し入れます。
- 3.蒸し器から十分に蒸気が立ってから入れます。
最初は強火で2～3分間、その後は弱火で8～9分間位蒸します。
蒸し上がった後に、三つ葉やせりで飾ったら完成です。

博多西濱屋の【博多あごだしお薦めレシピ】をプリントアウトしてご利用下さい。

どんな料理にも使えます