

# ASAHI SUPER DRY NORTH GARDEN RECIPE

## 卵の巾着煮

### ■材料(2人分)

卵 2個

油揚げ 2枚

だし汁 50cc

みりん、しょうゆ 大さじ2

一味唐辛子 少量

### ■作り方

1、油揚げは熱湯をかけ、油抜きし水気を切っておく、箸を袋状に開いておく。

2、卵を中に割り入れて、口をつまようじで止める

3、鍋に調味料と出し汁を入れて、いったん沸騰させてから 2 を加え、蓋をして 10 分ほど煮て完成です。

### ポイント

大根や人参、鶏肉などを一緒に煮ると煮汁全体の味をおいしくなります。