

『白菜と油揚げの卵とじ』

材料(2人分)

| | |
|------|-------------|
| 卵 | 3個 |
| 白菜 | 3～4枚(約350g) |
| 油揚げ | 2枚 |
| A | |
| だし汁 | 2/3カップ |
| 塩 | 小さじ1/2 |
| しょう油 | 小さじ1 |
| みりん | 大さじ2 |



作り方

- ① 卵は溶きほぐす。白菜は縦半分に切り、横に幅2～3cmに切る。油揚げは縦半分に切り、横に幅2cmに切る。
- ② 鍋にAを入れて中火で煮立て、白菜、油揚げを入れて混ぜ、ふたをして8～10分煮る。
溶き卵を回し入れて弱火にし、蓋をして1～2分煮る。