

おだしのうね乃



材料（2～3人前）

うすい豆 さや付きで約200g（正味100g）
水 300cc
京のしろだし 大きじ2
卵 1個
塩 2つまみ

うすい豆のおだしたっぷりの卵とじ

京のしろだしでシンプルに仕上げた優しい味わいのおだしたっぷりの卵とじ。お豆のほくほく食感と自然な甘さが引き立ちます！食卓に春の香りが広がります。

作り方

- 1 うすい豆はよく洗い、豆をさやから取り出す。卵はボウルに割りほぐしておく。
- 2 お鍋に水と京のしろだしを入れて火にかける。
- 3 取り出した豆、塩を入れて約10分煮る。
- 4 豆が柔らかくなったら溶き卵をふわっと入れる。卵に火が入ったら火を止めてできあがり。*卵をふんわり仕上げるために、卵をいれたら触らずにおいてください。

このレシピで使った商品



京のしろだし