



## おだしたっぷり天津飯

餡はだしジュレを片栗粉でとろみをつけるだけ！  
簡単だけど本格的な天津飯です。

### 材料（2人前）

だしジュレ 1個

片栗粉 大さじ1弱（水で溶いておく）

水 100cc

カニカマ 6本

卵 4個

しろだし 小さじ2

油 大さじ1強

ご飯 2人分（お好みの量）

### 作り方

#### 【餡】

- 1 鍋にだしジュレ、水を入れて火にかける。
- 2 ジュレが溶けたら水で溶いて片栗粉を入れてとろみをつける。

#### 【かに玉】

- 1 カニカマを細かく裂く。
- 2 ボールに卵を割って溶きほぐし、更にしろだし、カニカマを入れて混ぜる。
- 3 フライパンに油を入れて熱し、2の半分を流し入れる。
- 4 底が固まりだしたら大きく混ぜながら焼く。
- 5 フライパンからふんわりした方を上にして滑らせてご飯の上へのせ餡をかけて完成。

### このレシピで使った商品



万能だしジュレ  
京のしろだし