

茶碗蒸し



キューピー
「中華ドレッシング」を使用

<材料> (4人分)

ディノケール	4枚
卵	2個
かまぼこ	8切
白だし	大さじ3
みりん	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
中華ドレッシング	大さじ4

<作り方>

- (1) 卵をとく。かまぼこ以外を入れ、味をつけよく混ぜる
- (2) かまぼこ、ディノケールを器に均等に入れる
- (3) 卵液をこしながら器に注ぐ
- (4) 中華ドレッシングを入れ、混ぜ合わせる
- (5) フライパンでお湯を沸かしておき、アルミ箔をした器を入れる。
- (6) 蓋をして中火で10分蒸し焼きにする