



生姜麴の茶碗蒸し



※写真はイメージです

生姜麴の茶碗蒸し

[材料(2人分)]

生姜と麴のつゆの素	70ml
鶏もも肉(1cm角に切る)	30g
かに風味かまぼこ(食べやすい大きさに割く)	2本
しいたけ(薄切り)	1枚
三つ葉(2cmに切る)	適量
卵	2個
水	230ml
小豆島特選丸大豆しょうゆ	小さじ2

[作り方] 調理時間:約20分

1. つゆの素、溶いた卵、水、しょうゆをまぜあわせておく。
2. 器に鶏肉、かに風味かまぼこ、しいたけ、三つ葉を入れ、1を注ぐ。
3. 水を入れ沸騰させた蒸し器に2を入れ、弱火で10分程度蒸す。

THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
生姜と麴のつゆの素

あっさり塩生姜スープに麴の甘みでコクをプラス。砂糖不使用のヘルシーなつゆの素です。化学調味料不使用。

QUEEN'S ISETAN



クイーンズ伊勢丹オリジナル
小豆島特選丸大豆しょうゆ

小豆島で丸大豆や小麦をじっくり時間をかけ、発酵・熟成させたもろみから搾った、風味の良いしょうゆです。

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
生姜と麴のつゆの素



クイーンズ伊勢丹オリジナル
小豆島特選丸大豆しょうゆ

