

うずらの煮玉子

【献立例】 サッポロラーメン、うずらの煮玉子、ごま酢あえ、キャロットゼリー



材料(12 個分)

うずらたまご水煮	12 個
水	100ml
みりん	小さじ2 (10g)
しょうゆ	大さじ1強 (20g)

<作り方>

1. 小鍋に材料をすべて入れ、加熱する。
2. 優しく混ぜながら、うずら全体がうっすら色付くように煮る。



- 写真より色付くと味が濃くなるので、ほんのり色付く程度に仕上げてください。
- ラーメンだけでなく、冷やし中華とも合います。
- お弁当のおかずとしても活用できます。