

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>

- 小鍋に材料をすべて入れ、加熱する。
- 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。