

優しい味わいの野菜だしで作るトマト茶わん蒸しです。だしが浸みたトマトも美味しく楽しめます。温かいままでも冷してもどうぞ。

野菜だしのトマト茶わん蒸し

材料

5人分

野菜の出汁	・・・	2袋
水	・・・	400ml
塩	・・・	2g
卵	・・・	3個
ミディトマト	・・・	5個
ベビーリーフ	・・・	5枚

作り方

- ①鍋に分量の湯をわかし、沸騰したら中火にして出汁パックを入れ5分煮出す。
- ②①から出汁パックを取出し、塩を入れる。
- ③ボウルに卵を入れて溶き、粗熱のとれた②を合わせて漉す。
- ④器に湯むきしたトマトを入れ、③を等分に注ぎ入れ、蒸し器に入れ弱火にして15分蒸す。
- ⑤④を蒸し器から取出し、ベビーリーフを飾って出来上がり。

* 野菜の出汁からとった出汁の分量を300mlにし、100mlの牛乳を加えるとまるやかなプリン風味の茶わん蒸しになります。

写真 1人分



ご提案品 文右衛門蔵 野菜のだし

国産原料にこだわり、化学調味料無添加の『野菜だし』です。淡路島産玉葱に国産人参・にんにく・キャベツを組合せた、ほっとする味わいです。