

シンプルに卵を美味しく味わえます。出汁しょうゆに合わせる薬味は生姜の他、わさびでも美味しくいただけます。

温泉卵の出汁しょうゆがけ

材料

2人分

温泉卵	・・・	2個
青葱	・・・	少々
<生姜出汁しょうゆ>		
出汁しょうゆ	・・・	小さじ2
おろし生姜	・・・	少々

作り方

- ①ボウルに出汁しょうゆとおろし生姜を合わせる。
- ②温泉卵を作る。井に室温に戻した卵を入れ、卵がかぶるくらいに熱湯を注ぎ入れ、ラップをし15分くらいおく。
- ③器に温泉卵を割り入れ、①の生姜出汁しょうゆをかけ、小口切りにした青葱を散らす。

写真 1人分



ご提案品 文右衛門 出汁しょうゆ

国産原料にこだわった化学調味料無添加の『出汁しょうゆ』です。国産丸大豆なま醤油をベースに本味酢やさとうきび糖でコクのある甘味を付与しています。出汁は枕崎産近海一本釣り鰹本枯節と北海道産真昆布を使用し、出汁の香りと旨味を閉じ込めました。