

## 卵みそ

材料は全て同僚 常備菜として重宝します

### 材料

砂糖	50 ㌘
味噌	50 ㌘
卵	1 個

- ① 小鍋に砂糖と味噌を入れて混ぜ合わせます。 ていねいに混ぜていくと砂糖が味噌ととけあってペースト状になります。卵を割りいれてさらに良く混ぜ合わせます。
- ② 中火にかけて混ぜながら加熱します。 卵が煮えて全体がふっくらとしてきたらさらに 30 秒ほど加熱してできあがり。

※ このままご飯にのせて食べてください。

※ 少量の醤油を加えてのばし、田楽味噌に。

※ ラー油とおろしにんにくを混ぜ込んでコチュジャン風に。

※ 粉山椒を振り入れて山椒味噌に。

等々アイデア次第でおいしく利用できます。

密封容器に入れて冷蔵庫に保存すれば 1 か月以上もちます。



Uchi no Uchi  
料理セミナー