

## PariPari! PoriPori! Club!



# 茶碗蒸し風鶏玉塩麴

鶏のうまみをスープをたっぷり玉子を少なくしたかき玉風茶碗蒸し。

鶏ミンチの脂とうまみスープがたっぷり！玉子を少なくしたかき玉風茶碗蒸し！

### 材料（2～3人分）

- 玉子（Mサイズ）……………2個
- 鶏肉ミンチ……………100g
- 鶏がらスープの素……………小さじ1杯
- 塩麴（粉末タイプ）……………大さじ2杯半
- 水……………500ml（カップ約2杯半）
- ほうれん草・コショウ・塩……………適宜

### 作り方

調理の際は、火傷にご注意ください。

つけもと株式会社