ぬかみそ炊きの素を使ってうれしい！楽しい！お料理作り！

ゆで玉子のおつまみぬかみそ炊き

濃厚なぬかみそタレで白身もびっくり変身！染み込む味にお酒もすすむおつまみに！

材料

玉子……5～6個（Mサイズ）
醤油（濃口）……大さじ４杯
ごま油……適宜
水……200ml

ぬかみそ炊きの素……１袋

作り方

① 玉子をゆでて殻をむきます。
② 鍋に、水、醤油、ぬかみそ炊きの素を入れて中火にかけて５分程度かき混ぜながら煮立たせます。
③ ゆで玉子を入れ弱火にし、煮汁を玉子にかけまわし約２分煮込みます。最後にごま油を加えてそのまま冷まします。

＊ 調理の際は、焦げ付きに注意して下さい。

＊ お好みの黄身の固さで調理して下さい。

つけもと株式会社