

Recipe

# しば漬の素

Mama no  
Handmade Cooking

## 半熟紫蘇玉子

### 材 料

たまご (M サイズ) ..... 2 個  
しば漬の素 ..... 大さじ 1~2 杯  
※ お好みの味付けでお試してください。



そのまま  
つかえるレシピ!

### 作り方

- 1、卵は冷蔵庫から出したての物を沸騰した湯に入れて、7~8分茹で冷水に浸ける。
- 2、ポリ袋に殻をむいたたまごとしば漬の素を入れ、全体に混ざるようにかるく振る。
- 3、ポリ袋の空気をよく抜いて口を縛り、冷蔵庫で8時間程度保存し味をなじませる。

※ たまごはお好みのかたさに茹でてください。

※ 糸を使ってたまごをカットするときれいな仕上がりになります。