

平成 20 年 12 月 20 日

茶碗蒸しと牡蠣ごはん



茶碗蒸し 5人分で

出汁 3 カに卵 4 個で

椎茸 かまぼこ 銀杏 ユリ根 三つ葉を入れて塩 みりん酒 醤油極小々 強火で 4 分 火を止めてそのまま 8 分で出来上がり。



牡蠣ごはん

米 5 合で牡蠣 450g

牡蠣は小麦粉か大根おろしでよく混ぜてから洗い落とす。洗ったコメにのせて醤油大 1 塩小さじ 1/2 弱 酒大 1 で普通に炊き炊きあがったら三つ葉を入れて茶碗に盛る。



銀杏の皮をむいています

