



# お揚げとネギの卵とじ丼

## ~作り方~

- 1 厚揚げは短冊切りに、青ねぎは斜め切りにする。  
スライスチーズを粗く刻み、(B)を混ぜ合わせる。
- 2 小鍋に油揚げ、青ねぎと合わせた(A)を入れ、火にかけて、沸騰したら3、4分煮る。
- 3 溶いた卵を回し入れてフタをし、半熟になったらごはんの上にかける。

## ~材料(2人分)~



- ・油揚げ…1枚(小2枚)
- ・青ねぎ…8本
- ・(A)だし汁…1カップ
- ・(A)しょうゆ…小さじ2強
- ・(A)みりん…小さじ1.5
- ・卵…2個
- ・(B)ごはん…300g
- ・(B)しょうが…大さじ1.5
- ・(B)スライスチーズ…2枚

