

雪国きのこと車麩の卵とじ丼



🍽️ 1人分/約466kcal

🕒 調理時間/約7分

材料 🍴 (2人分)

雪国まいたけ・・・1パック

雪国しめじ・・・1/2パック

車麩・・・2輪

卵・・・3個

A 麺つゆ・・・40cc

みりん・・・大1

水・・・100cc

作り方 🍳

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。
- 2 車麩は食べやすい大きさに切り、水でもどし水気を絞る。
- 3 フライパンに合わせたAを入れ、(1)、(2)を加えて煮込む。
- 4 具材に味がしみ込んだら、卵を溶きほぐし入れ、中火で2～3分煮てできあがり。