

「え、がたがた味の蒸れもない！」

# 楽・楽・茶碗蒸し

湯沸し(5分保温)と  
コンロタイマー  
を使って

楽・楽・茶碗蒸し

《材料》 ●うどんつゆ 1袋(280cc) ●卵 2個 ●栗の甘露煮 適量 ●かまぼこ 適量 ●しめじ 適量

1. ボウルに卵を割り入れ、箸で切るように混ぜ、さらにうどんつゆを入れ、かき混ぜる。



2. 器に栗の甘露煮・かまぼこ・しめじを入れ ①の汁を入れ、アルミホイルで器の下まで覆い、くるむ。(器のフタでも可)



3. 鍋に②を入れ、水を入れ、火を点火する。

\*水の量は茶碗蒸しの具と同じくらいの高さです。



4. 湯沸し機能「5分保温」にセットし、終了したらさらに弱火4分にタイマーをセットする。タイマーが切れたら出来上がり!!



知ってた?

茶碗蒸し…いろいろ

「うどん」を入れたら  
小田巻蒸し

「豆腐」を入れ「葛あん」かけたら  
空也蒸し

