

材料

酢飯(ゆず酢を加えてもよい)600g	卵	2個	
にんじん	80g	金時豆	100g
干しいたけ	2枚	桜でんぶ	10g
れんこん	100g	醤油	大さじ3
里芋	2個	砂糖	大さじ1

作り方

〈材料下準備〉

干しいたけ：水で戻して薄切り

人参：大きめの千切り

れんこん：皮をむいて薄めのいちょう切りにして水にさらす

さといも：皮をむいていちょう切り

卵：薄焼きにして細切り

- 鍋に椎茸の戻し汁と水、合わせて1・1/2カップ、醤油、砂糖、干しいたけ、にんじん、れんこんを入れて煮る
- 1の汁気を切って酢飯と合わせ、卵・桜でんぶ・金時豆を散らす

4人分

