



# あさり佃煮で あさりの柳川風

とろとろの卵と甘辛あさりが絶妙に合います♪

## 《用意するもの》

- あさり佃煮 100 g (タレも少々)
- ゴボウ 50 g
- 麺つゆ(薄目に作る) 120 g
- 溶き卵 1個
- 三つ葉 少々

- ① お鍋に麺つゆを入れ、ささがきゴボウとあさり佃煮を入れて煮ます。
- ② ①が沸騰したら溶き卵と三つ葉を入れ、お好みの硬さになったら火を止め出来上がりです。

写真はイメージです



木更津市場(株)

〒292-0832

千葉県木更津市新田 3-3-12

☎ 0438-25-4141

✉ info@kisarazu-uoichiba.co.jp