

太刀魚のごぼうの柳川風



▼材料（2人分）

- 太刀魚 …200g
- ごぼう …5cm
- 卵 …2個
- 葱 …2本
- ご飯 …2杯分
- A：
 - ・だし汁 …300cc
 - ・濃口醤油 …大4
 - ・みりん、砂糖 …各大2

▼作り方

- ① 太刀魚は1cm幅に切る。
- ② ごぼうはよく洗って細切りにし、酢水に放つ。
- ③ 平鍋に①、②、Aを入れて中火にかけて煮る。
- ④ 溶き卵でとじて、刻み葱をのせる。