

QUEEN'S RECIPE from



Instagram



コムタンの旨味と風味を活かした
韓国風茶碗蒸し!

ミルキーケランチム(韓国茶碗蒸し風)

材料(2人分)

もちもちトックと牛の旨みの コムタン……………1パック	塩こしょう……………適量
卵(M)……………2個	青ネギ(小口切り) ……適量
牛乳……………約160ml (スープと合わせ260mlになる様にする)	白ごま……………適量
	糸唐辛子……………適宜

作り方(調理時間:約15分)

- 1 コムタンスープは電子レンジ(600W)で約3分30秒加熱して解凍する。具材と液体の部分をつけておく。
- 2 ボウルに卵を割り、カラザを取り除いたら、白身を切るように溶く。①の液体と合わせて260mlになるよう牛乳を入れ合わせ、塩こしょうをする。
- 3 耐熱ボウルに②を入れてラップをし、電子レンジ(600W)で1分加熱し取り出し、ラップを外して泡立て器で攪拌する。これを3回繰り返し、①の具を戻して混ぜる。
- 4 耐熱容器(ココットなど)に入れ替えて、電子レンジ(600W)で約2分加熱する。
- 5 青ねぎ、白ごま、糸唐辛子を好みでのせる。



(レシピ使用商品)

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

・もちもちトックと牛の旨みのコムタン

・平飼い鶏の赤たまご

・酪農牛乳