



トリュフ香る 洋風茶わん蒸し

トリュフの香りが食欲そそります 電子レンジで簡単に作れます。キノコを入れましたが、具なしでも美味しいです。簡単に贅沢な香りを楽しめますよ。卵とトリュフは相性抜群です♪ もちろん蒸し器でも作れるので、お持ちの蒸し器でお試してください。

使用商品

- ・ トリュフ・ソース
- ・ 白トリュフ・オリーブオイル

(1人分)

- ・ 卵....1個
- ・ 鶏がらスープの素かコンソメ...小さじ1
- ・ 水....100ml
- ・ お好きなキノコ(一口大)...少々
- ・ シュレッドチーズ...ひとつまみ

材
料

- ・ 白トリュフオイル...小さじ1
- ・ トリュフソース(仕上げ用)...適量

手
順

- ① 卵、鶏がらスープの素、水、白トリュフオイルを混ぜ、茶こしで漉す。
- ② マグカップなどの器にキノコとチーズを入れ、上から(2)を入れる。
- ③ ふんわりとラップをし、電子レンジ500Wで2分加熱する。カップのふちぎりぎりまで膨らんだらOK。※様子を見つつ加熱する。放っておくと爆発するので注意!
- ④ 仕上げにトリュフソースをトッピングし完成