

## 材料

(1人分)

カキ…80g  
 セリ…1/4把  
 溶き卵…1個分  
 粉さんしょう…適宜  
 ご飯…茶わん1杯 (200g)  
 だし  
 かつおだし…60ml  
 薄口しょうゆ…小さじ1  
 みりん…小さじ1



## 作り方

- (1) カキはよく洗い水気を取っておき、セリは1cmのざく切りにする。
- (2) 小鍋にだしの材料を入れ、沸かして火を止める。
- (3) (2) にカキを入れ、中火で2、3分煮て溶き卵でとじ、セリを散らし30秒ほどふたをする。
- (4) 器にご飯を盛り付け (3) を上にのせ、粉さんしょうを振りかけ出来上がり。