

温泉卵 簡単おかず

材料

鶏卵 2 個

天然水(水道水)1000ml

差し水 200ml



作り方

- 1 温泉玉子の材料を用意する。
- 2 厚手鍋に天然水(水道水)を入れて火にかける。一度沸騰させてから火を止める。
- 3 冷蔵庫から出したての卵を割れないようにお玉などに載せて優しく鍋に入れる。
- 4 鍋に差し水を入れて蓋をして約 12~13 分間置く。
- 5 冷水に取り出して、お好みでいろいろな料理に活用ください