

とまと&卵の あんかけ

(2人分)



材料

曾爾高原とまと	2個
卵	4個
ごま油	大さじ1
片栗粉	適量

A	砂糖	大さじ2
	酢	大さじ2
	鶏ガラスープの素	大さじ2
	水	大さじ3
	醤油	大さじ1
	塩	少々

作り方

1. トマトは1cm幅の角切りにする。
2. フライパンにごま油をしき、といた卵ととまとを入れて炒め、スクランブルエッグを作る。別の皿に盛っておく。
3. フライパンにAの材料混ぜ合わせたものを加えて煮立たせ、同量の水でといた片栗粉を回しかけてあんかけを作る。
4. 皿に盛った2に、3のあんかけをかければ完成。