

## 【山吹和え】



炒りたまごを春に咲く「やまぶき」の黄色い花に見立てた一品です。

### 材料（約4人分）

- キャベツ 100g ⇒太めのせん切り
- にんじん 20g ⇒せん切り
- ほうれんそう 100g ⇒2~3cmざく切り
- たまご 1ヶ (Mサイズ)
- 〔
  - 油 適量
  - さとう 小さじ1/2
  - 塩 少々〕
- 薄口しょうゆ 小さじ1と1/2



### 作り方

- ① キャベツとにんじん、ほうれんそうはそれぞれ茹でて、冷ます。
- ② たまごに砂糖と塩を入れて溶く。
- ③ フライパンに油を敷き、②を入れて、菜箸でよく混ぜながら、弱火で炒りたまごを作り、冷ます。
- ④ 野菜と炒りたまごを加えて薄口しょうゆと混ぜ合わせ、できあがり。

汁のだし汁やかつお節とみりんを加えて煮きった「土佐しょうゆ」と和えてもおいしいです。