

ゆずきちカード

～長門ゆずきち料理～

(作りやすい量)

■材料

ゆずきちの絞り汁	60cc
卵	2個・・・よくほぐしておく
無塩バター	100g
グラニュー糖	100g
白ワイン	30cc

■作り方

- ① 鍋に無塩バター・グラニュー糖・白ワインを入れ、弱火でバターを完全に溶かし混ぜる
- ② 一旦火からおろし、卵を泡立て器でかき混ぜながら①と良く混ぜる
- ③ ②を弱火にかけ木べらで良くかき混ぜながらもったりするまで火を入れる