

- 1 cuillère à café de sake de cuisson
- 1 cuillère à café de sauce soja
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 2 ciboules

Préparation de la recette

1. Mettez les shiitakés à tremper dans de l'eau froide.
2. Cassez les oeufs dans un saladier et mélangez-les délicatement (important).
3. Dans un autre saladier, mélangez le dashi avec la sauce soja, le sucre.
4. Versez le mélange à base de dashi dans les oeufs tout en méla