



仙台麩とかぶの漬けもの



【材料】	分量 (4人分)
仙台麩 (1cm幅の半月切り)	1/2本
かぶ	2個
塩こんぶ	小さじ1
【A】	
塩	小さじ1
酢	大さじ3
水	大さじ3
砂糖	大さじ1
おこのみで唐辛子の輪切りを適量	

【調理方法】

1. かぶは食べやすい大きさに切る。葉の部分も4cm程度に切り、さっとゆでて水気を絞っておく。
2. ビニール袋にAを合わせて仙台麩と1)を加え、もみこんで30分以上おく。器に盛り、塩昆布を飾る。