



井物

## 仙台麩とえのきのどんぶり



【材料】	分量 (1人分)
仙台麩 (1.5cm幅の輪切り)	1本
えのき	1束
卵	4個
<b>【A】</b>	
だし汁	400ml
薄口しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ1
酒	大さじ1
鰹調味料	小さじ1/2
<b>【水溶き片栗粉】</b>	
片栗粉	大さじ1
水	大さじ2
<b>【飾り用】</b>	
クコ	適量
ご飯	4膳分

### 【調理方法】

1. えのきは石づきをとり、小房に分ける。卵は溶いておく。
2. フライパンにAを加えて仙台麩を5分ほど浸しておく。中火にかけ沸騰したら、えのきを加え、ひと煮立ちさせ水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き卵を加える。
3. 器にご飯を盛り、2) をかけて飾り用のクコを散らす。