



仙台麩とうどのきんぴら



【材料】	分量（4人分）
仙台麩 (1cm幅の輪切り)	1/2本
うどん(短冊切り)	1本(280g)
サラダ油	大さじ2
【A】	
めんつゆ	大さじ2
砂糖	大さじ1

【調理方法】

1. 仙台麩を5分程度ぬるま湯に浸し、ザルにあける程度に水気をきる。
2. うどは4cm長さに切り、うすい短冊切りにし酢水（分量外）にはなしておきます。
3. フライパンにサラダ油を加え、うどんを炒めて油がまわったら仙台麩を加えます。
4. Aを加え、汁気がなくなるまで炒めます。
※お好みで白ごまや七味唐辛子をかけても美味しいです。