

仙台 麩 レシピ



軽食

仙台麩のキノコガーリッククリーム



【材料】	分量
仙台麩（大）	1本
にんにく	1片
玉ネギ	1/4個
椎茸	2枚
舞茸	1/4パック
ぶなしめじ	1/4パック
生クリーム	25cc
塩コショウ	適量
顆粒鶏がらスープ	小さじ1/2
サラダ油	大さじ1/2
溶けるチーズ	30g

【調理方法】

1. 仙台麩は上1/3くらいをカットして中を慎重にくり抜く。切れ端は一口大に砕いておく。
2. フライパンにサラダ油を引き、スライスしたにんにくを炒め、香りが出たら薄切り玉ネギ、きのこ類、仙台麩の切れ端を加えて火を通し、塩コショウと鶏がらスープで味をつける。
3. 2)へ生クリームを加え、からめたら火を止め、器となる仙台麩2本に均等に詰め、溶けるチーズをのせてオーブントースターで5分程チーズが溶けるまで焼く。