



軽食

## 仙台麩のアップルクランブル



【材料】	分量（4人分）
仙台麩（5mmの角切り）	1本
りんご（飾り用スライス3枚残りは5mmの角切り）	1個
無塩バター（5mmの角切り）	50g
砂糖	50g
シナモン	適量
溶かしバター	20g

### 【調理方法】

1. 仙台麩、りんご、無塩バターは、砂糖、シナモンと一緒にボウルでよく混ぜ合わせておく。
2. 耐熱皿に1)を入れ、平らにならしたら、溶かしバターを回しかけ、180℃のオーブンで20～30分焼く。
3. 別なフライパンにオリーブオイルを熱し、スライスしたりんごをしっかりと炒め、塩コショウする。
4. 2)に3)を飾り完成。