



軽食

仙台麩のタルト・秋のフルーツで



【材料】	分量（4人分）
仙台麩 （1.5cm幅の輪切り）	大1本
バター	10g
柿 （くし切り）	1/2個
リンゴ （くし切り）	1/4個
ぶどう	6粒
いちじく （くし切り）	1個
【A】	
バター	15g
砂糖	大さじ1
水	50g

【調理方法】

1. 仙台麩にバターを塗り、オーブントースターで3分程度焼く。
2. フライパンに【A】を入れ、火にかけて沸騰したら果物をソテーする。
3. 1) の仙台麩の上に3) を乗せて煮汁をかける。