



軽食

仙台麩の塩辛バター和え



【材料】	分量（2人分）
仙台麩（1cm幅の輪切り）	1本
塩辛	80g
バター	20g
コショウ	少々
パセリ	適量

【調理方法】

1. 仙台麩は、グリルで約1分半程度軽く焼く。
2. バターを電子レンジで30秒加熱し、溶かしたら、塩辛と合わせる。
3. 仙台麩に2) を適量のせてコショウをふりかけ、刻んだパセリをのせ完成。