



麺類

## 仙台 麩のおろしぶっかけそうめん



【材料】	分量 (4人分)
仙台 麩(手で砕く)	1/2本
そうめん	1/2束
ごま油	大さじ2
<b>[A]</b>	
大根 (おろす)	1/4本
ツナ	1缶(80g)
梅干し(種を抜く)	2個
青しそ(千切り)	4枚
ぽん酢	100ml
※お好みでゆずこしょう、七味唐辛子などかけてもよい。	

### 【調理方法】

1. そうめんは表示にしたがいでゆで、冷水で洗いざるにあげる。仙台 麩は手で粗く砕いておく。
2. 1) の仙台 麩、Aをすべて混ぜ合わせ、ゆであがったそうめんの上にかける。
3. 器に2) を盛り、ごま油をまわしかける。