

仙台 麩レシピ



麺類

仙台麩でなめこそば



【調理方法】

1. 仙台麩は、だし汁とAで煮ておく。
2. なめこは熱湯をかけておく。三つ葉は3cm長さに切っておく。表示にしたがいそばは茹で、器に盛っておく。
3. 鍋にBとなめこを加えひと煮立ちさせ、2)のそばにかけ、1)の仙台麩を飾り、大根おろし、三つ葉を添える。

【材料】	分量 (1人分)
仙台麩 (2cm幅の輪切り)	小1本
なめこ	100g
大根おろし	1/2カップ
三つ葉	適量
そば	1束
だし汁	600ml
【A】	
砂糖	大さじ2
酒	大さじ1
薄口しょう油	大さじ3
みりん	大さじ1
鰹風味調味料	小さじ1
【B】	
みりん	200ml
しょうゆ	200ml
だし汁	1L