



麺類

仙台麩トッピング冷やしそうめん



【材料】	分量（4人分）
仙台麩 （1.5cm幅の輪切り）	1/2本
そうめん	4束
豚しゃぶ用肉	200g
酒	大さじ1
塩	適量
玉ねぎ	1/2
クレソン	適量
【A】	
鶏がらスープ	300ml
だしパック	1パック
水	300ml
しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ3

【調理方法】

1. 豚肉は酒と塩を加えた熱湯に入れ、火が通ったら水にとり水気を切って冷ましておく。
2. 鍋に【A】と仙台麩を加え、煮立ったら2～3分火を弱めて煮て、冷やしておく。
3. そうめんはゆでて、ざるにあげ冷水でもみ洗いする。
4. 器にそうめん、玉ねぎ、豚肉をのせ、仙台麩をのせて汁をかける。クレソンを添える。