



麺類

仙台麦入りそうめんつゆ



【材料】	分量（4人分）
仙台麦（1.5cm程度の輪切り）	1本
そうめん	4束
【つゆ】	
だし昆布	20g
かつおぶし	40g
干し椎茸	4枚
水	1000ml
みりん	大さじ3
しょうゆ	80ml
砂糖	小さじ2
【薬味】	
ネギ、みょうが、生姜等	

【調理方法】

1. 鍋に水を入れ、だし昆布と干し椎茸を入れて一晩置く。
2. 昆布を取り出し火にかけて沸騰したら差し水をして沸騰を和らげ鰹節を入れて火を止め、鰹節が沈んだらペーパーでこす。（粗熱を取る）椎茸は千切りにしておく。
3. 別鍋にみりん、砂糖しょうゆを加え、2）の椎茸を加えて火にかけたら、仙台麦と2）のだしを加えてさらにひと煮立ちさせる。
4. そうめんをゆでて、きざんだ薬味と共にいただく。