



仙台 麩 入り 牡蠣 そば



【材料】	分量 (4人分)
仙台 麩 (1.5cm幅の輪切り)	小1本
生そば又は乾麺	1束
牡蠣	4~8個
セリ	1/2本
【A】	
水	1000ml
めんつゆ	小さじ1

【調理方法】

1. そばを表示通り茹で、湯切りをする。
2. 鍋にAと仙台 麩を加えて5分程度置いたら、火にかけ沸騰したら洗った牡蠣を加え3分程度火にかける。
3. そばを器に入れ仙台 麩と牡蠣をのせ2) の汁をはり、セリを添える。