



## 仙台麩入り山形風芋煮



【材料】	分量（4人分）
仙台麩 (2cm幅の輪切り)	大1本
こんにゃく	1/2枚
ねぎ	1/2枚
ごぼう	1/2本
水	700mℓ
きのこ類	150g
しょう油	100mℓ
砂糖	大さじ2
酒	400mℓ

### 【調理方法】

1. 里芋は洗って皮をむき、大きいものは半分に切り、塩（分量外）をまぶして、ゆでておく。ごぼうはささがきにして水にはなしておく。ねぎは1cm幅の斜め切り、こんにゃくは一口大に手でちぎってアクをぬく。きのこは小房に分けておく。
2. 厚手の鍋に仙台麩と1)のねぎ以外の材料と水を加え、材料がやわらかくなるまで煮込み、調味料を加え、最後にねぎ入れる。  
※お好みで七味を加えていただく。