



仙台麩と白菜のさっと煮



【材料】	分量 (4人分)
仙台麩 (2cm厚さの輪切り)	1/2本
白菜 (3cm幅のザク切り)	4枚
ごま油	大さじ1
【A】	
めんつゆ(ストレート)	100ml
酒	100ml
砂糖	小さじ1

【調理方法】

1. 仙台麩を5分程度ぬるま湯に浸し、ザルにあける程度に水気をきる。
2. 鍋にAを入れて、沸騰させ、仙台麩と白菜を加え味がしみるまで煮込む
3. 器に盛りつけて、ごま油をかける。