

仙台 麸レシピ



煮物

仙台麸と新じゃがの揚げ煮



【材料】	分量（4人分）
仙台麸（1.5cm幅の輪切り）	1本
新じゃが（皮のまま4等分に切る）	中1個
【調味料】	
砂糖	大さじ1
オイスターソース	大さじ2
醤油	大さじ2
水	3カップ
【飾り】	
紅ショウガ、粗びきこしょう、スナップエンドウなど	

【調理方法】

- 新じゃがは160°Cの揚げ油で時々かき混ぜながらキツネ色に揚げる。
- 鍋に調味料と仙台麸を入れ火にかける。1)を加えて強火で煮汁が絡むまで煮る。