



煮物

## 仙台麩とレンコンの重ね煮



【材料】	分量（4人分）
仙台麩（1cm程度の輪切り）	小1本
レンコン	中1節
水溶き片栗粉	少々
【A】	
だし汁	200ml
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
しょうゆ	大さじ1
砂糖	小さじ2
※飾り用に三つ葉やクコの実を加えるときれいです。	

### 【調理方法】

1. レンコンは皮をむき、薄い輪切りにして酢水につけておく。
2. フライパンにAを加えて火にかけて砂糖が溶けたら、1)のレンコン、仙台麩、レンコンの順で重ねていく。
3. フタをしてレンコンに火が通ったら水溶き片栗粉で軽くとろみをつける。