



煮物

## 仙台麩と大根葉玉ねぎの酢味噌がけ



【材料】	分量（4人分）
仙台麩（1.5cm幅の輪切り）	1/2本
大根（2cm幅の輪切り）	中1/2本
葉ネギ（斜め切り）	2本
【酢味噌】	
みそ	大さじ2
砂糖	大さじ1
酢	大さじ1
からし	適量
【酢味噌】	
だし汁	200ml
めんつゆ	大さじ5

### 【調理方法】

1. 大根は2cmの輪切りに切って、米のとぎ汁で下ゆでをする。
2. 鍋に [A] を入れて、仙台麩と大根を入れ大根が柔らかくなったらい葉玉ねぎを加える。
3. 酢味噌の材料を合わせて、盛り付けた2) にかける。