



## 仙台麩の白菜ロール



【材料】	分量（4人分）
仙台麩	小1本
白菜	1/4
【A】	
酒	大さじ2
薄口しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ2
水	大さじ4
【B】	
だし汁	800~1000ml
薄口しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1

### 【調理方法】

1. 仙台麩は横半分にして縦に4つに切る。鍋にAとあわせ入れたら火にかけ中火で5分ほど加熱し、味を仙台麩にしみこませる。
2. 白菜はさっとゆでておく。
3. 1)を芯に白菜で巻き、鍋に入れBを加えて火にかける。