



## 仙台 麩 とぶり



【材料】	分量 (4人分)
仙台 麩 (1.5cm幅の輪切り)	大1本
ブリ切り身	2枚
大根	16cm (2cm厚さを8枚)
酒	適量
しょうがの薄す切り	1かけ分
【A】	
仙台 麩の戻し汁	300ml
酒	100ml
みりん	50ml
しょうゆ	50ml
砂糖	大さじ2

### 【調理方法】

1. 仙台 麩は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。ブリは酒につけ20分程置き、生臭みを取る。
2. 鍋にAを加え沸騰したらブリを加え、仙台 麩を加えて強火で煮る。
3. 2) が沸騰したら、汁をすくいかけながら煮汁は半分になるまで煮込む。

※ブリは切り身で使う場合は酒を振りかけ生臭みを取るとおいしくできます。