



仙台麩と焼き大根の煮物



【材料】	分量 (4人分)
仙台麩 (2cm幅の輪切り)	1本
大根 (2cm幅の輪切り)	1/2本
だし汁	400ml
薄口しょうゆ	大さじ2
サラダ油	小さじ1
飾り用の三つ葉	適量 (あれば)

【調理方法】

1. 仙台麩は、だし汁の中に浸しておく。
2. フライパンにサラダ油を加え、大根の両面をこんがりと焼く。1) を加え沸騰してから砂糖、薄口しょうゆを加えてふたをして大根が軟らかくなるまで約15分加熱する。