



## 仙台麩と玉こんの煮物



【材料】	分量 (4人分)
仙台麩 (1.5cm幅の輪切り)	小1本
玉こんにゃく	12個
練りがらし	適量
【A】	
めんつゆ (2倍濃縮)	150ml
水	450~500ml
砂糖	小さじ2

### 【調理方法】

1. 玉こんにゃくは沸騰した湯でゆでる。
2. 鍋に仙台麩と玉こんにゃくを入れてAを加え落し蓋をして沸騰したら中火にして20分程度、煮汁がなくなるまで加熱する。
3. お好みで練りがらしを添える。

※一晩おくと味がしみておいしくなります。