



煮物

仙台麩と新たけのこ煮もの



【材料】	分量（4人分）
仙台麩	1本
新たけのこ（アク抜きしたもの）	中1本
【A】	
しょうゆ	大さじ1
だし汁	200ml
砂糖	大さじ1/2
飾り用の鰹節、木の芽等	適量

【調理方法】

1. 仙台麩は1cm幅の輪切りにする。たけのこは穂先は1/8に切り、根元葉半分にして1cm程度に切る。
2. 鍋に調味料と1)を加えて煮込む。
3. 2)を器にもり、鰹節、木の芽を飾る。