

仙台 麸レシピ

汁物

あげ麸のおくずかけ



【調理方法】

- じゃがいもは小さめの一口大に切る。椎茸は千切り、人参ごぼうはささがきにしてごぼうは水に放しアクを取っておく。たけのこは3cm長さの薄切り。糸こんにゃくはアクを取り、3cm長さに切り、豆腐は8等分にしておく。
- 鍋にだし汁と、あげ麸じゃがいもを加えひと煮立ちしたら1)の材料を全て加える。じゃがいもが柔らかくなってきたら調味料を加えて味を調える。
- 水溶き片栗粉でトロミをつけ手器に盛り、飾りようの三つ葉を添える。

【材料】	分量（4人分）
あげ麸	1袋
じゃがいも	1個
干し椎茸（戻しておく）	3枚
にんじん	中1/2
ごぼう	小1/2本
たけのこ	小1/4
糸こんにゃく	1/2袋
豆腐	1/2丁
だし汁	800ml
【調味料】	
めんつゆ	大さじ3
酒	大さじ1
塩	ひとつまみ
水溶き片栗粉	大さじ1
片栗粉	大さじ1
水	大さじ2
飾りようの三つ葉	適量