

# 仙台 麩レシピ



創作料理

## 仙台麩の焼き鳥もどき



【材料】	分量 (5本分)
仙台麩 (2cm幅の半月切り)	1本
ネギ(3cm幅に切る)	1/2本
【タレA】	
しょうゆ	大さじ2
砂糖	大さじ4
水	大さじ3
水溶き片栗粉	適量

### 【調理方法】

1. 仙台麩を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。
2. フライパンを熱し、[A]のタレをいれ火にかける。ひと煮立ちしたら水溶き片栗粉でとろみをつけ、仙台麩を加えてからめる。
3. 別のフライパンで3cmくらいの長さに切ったネギを焦げ目が付くまで焼き、塩コショウで味を調える。