



創作料理

仙台麩と新玉ねぎの重ね蒸し



【材料】	分量（4人分）
仙台麩 (2cm幅の輪切り)	12個
新たまねぎ (厚めの輪切り)	1個
めんつゆ	大さじ2
水	大さじ1

【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. 耐熱容器に新玉ねぎと戻した仙台麩を重ね、めんつゆ水を入れて600wの電子レンジで3分加熱する。