



創作料理

仙台麩とネギのチーズ焼き



【材料】	分量（4人分）
仙台麩 (1cm幅の輪切り)	1本
ねぎ (3cm幅の斜め切り)	中2本
シュレッドチーズ	100g

【調理方法】

1. 仙台麩は1cmの輪切りにし、だし汁に浸しておく。
2. フライパンにサラダ油（分量外大さじ1）を加えネギをじっくりと炒める。
3. 2) に仙台麩を入れシュレッドチーズをのせて、オーブントースターか180℃のオーブンでチーズが溶けるまで10分程焼く。

※仙台麩をコンソメ液に浸しても美味しいとですよ。
だし汁に浸すやり方を覚えると、和洋中と料理の幅が広がりますね。