



創作料理

仙台麩入りごまめ



【材料】	分量（4人分）
仙台麩 （いちょう切り）	小1/2個
いりこ	30g
みりん	大さじ3
しょうゆ	小さじ4
白ゴマ	大さじ1
市販のマーボー豆腐の 素	1パック

【調理方法】

1. フライパンを中火にかけて、仙台麩といりこを加えいりこがかりっとするまで乾煎りして、キッチンペーパーに取り出し余分な油を取る。
2. フライパンをふいて、みりん醤油を加え少し煮詰めてから、1) を絡める。
3. 水分がなくなったら火を止め、ゴマをふる。