



創作料理

焼きズッキーニの仙台麩サクサク乗せ



【材料】	分量（4人分）
仙台麩	1本
ドライフルーツ	大さじ2
ナッツ	大さじ2
オリーブの実	6粒
アンチョビ	1枚
オリーブオイル	大さじ2
ズッキーニ	1本
塩コショウ	少々

【調理方法】

1. 仙台麩は細かく砕く。ドライフルーツ、ナッツ、オリーブ、アンチョビもみじん切りにする。
2. フライパンにオリーブオイルを熱し、仙台麩、ドライフルーツ、ナッツ、オリーブ、アンチョビも加えて香りが出るまで炒める。
3. 別なフライパンにオリーブオイルを熱し、スライスしたズッキーニをしっかりと炒め、塩コショウする。
4. 器に3)、2) を盛り完成。