



創作料理

仙台麩のステーキたっぷりきのこソース



【調理方法】

1. 仙台麩を5分程度ぬるま湯で浸しザルにあける程度に水気を切る。塩コショウして片栗粉をまぶす。
2. にんにくはみじん切り、しめじ、なめこ、えのきは石づきを切りおとし、軽くさいておく。エリンギは斜め5mmスライス、しいたけは石づきを切りおとし、5mmスライスに切っておく。
3. フライパンに油をひき（分量外）、仙台麩を焼き色がつくまで焼いて器に盛る。
4. 同じフライパンにバターを溶かし、にんにくのみじん切りを加え2)のきのこ類を軽く炒め、【A】を酒から順に入れ炒める。
5. 3)に4)をかけていただく。

【材料】	分量（4人分）
仙台麩 (2cm程度の輪切り)	大1本
しめじ	1パック
なめこ	1パック
えのき	1袋
エリンギ	2本
しいたけ	3枚
にんにく	1片
バター	10g
塩・コショウ	適量
片栗粉	適量
【A】	
酒	大さじ2
しょうゆ	大さじ1
顆粒だし	小さじ1
塩・コショウ	少々