



創作料理

仙台麩と海老のレタスロールじゅんさいソース



【調理方法】

- 鍋に仙台麩の煮物の材料を全て入れ、汁気が無くなるまで煮る。
- ボウルに海老すり身と細かく切ったエノキダケ、長ネギのみじん切りとAを加えて混ぜ合わせて団子状にしておく。
- 2) をレタスでくるみ、耐熱皿に入れて軽くラップをして600wに設定したレンジで2分30秒加熱し、粗熱を取って冷やしておく。
- 3) を器に盛り、1) の仙台麩をのせて、ソースの材料を混ぜ合わせて、上にかける。

【材料】	分量 (4人分)
【仙台麩の煮物】	
仙台麩 (1.7mm切り)	4枚
だし汁	200ml
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ1
【海老団子】	
海老すり身	100g
レタス	2枚
えのきだけ	1/8袋
ネギのみじん切り	大さじ1/2
【A】	
仙台麩 (細かくした物)	適量 (煮物の余り)
だしの素	各小さじ1/3
片栗粉	小さじ1/2
【ソース】	
めんつゆ	大さじ1
おろし生姜	小さじ1/2
じゅんさい	大さじ1