

スンドゥブ風みそ汁

対象

どなたでも



材料【2人分】

にら	2本
もやし	1/2パック
長ねぎ	10cm
絹豆腐	小1個
卵	1個
豚肉	100g
だし汁	400ml
みそ	大さじ1と1/2
コチュジャン	小さじ1
ラー油	適宜

作り方

- 1) にらは3cmの長さに切る。長ねぎは小口切りにする。豚肉は一口大に切る。
- 2) 鍋にだしを沸騰させ、豚肉を入れてアクを取りながら火を通す。
- 3) もやし、長ねぎ、にらを入れて一煮立ちさせる。
- 4) みそ、コチュジャンをとき入れる。
- 5) 豆腐をスプーンですくって入れる。煮立ったところにとき卵をまわしかける。好みにラー油をかける。

Cooking Point!

- ・野菜はキャベツや豆もやし、玉ねぎ、豆苗にしてもよいです。
- ・お好みですりごま、ごま油を入れてもおいしいです。
- ・食べるラー油を入れるのがおすすめです。

