



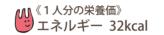




みょうがの韓国風薬味



材料 (4人分) みょうが 3 個 小さじ1 コチュジャン 大さじ 1/2 ごま油





作り方

- みょうがは縦3mm厚さの薄切りにする。
- フライパンにごま油を熱し、みょうがを加えてさっと炒める。 2
- 3 ボウルに炒めたみょうがを移し、コチュジャンを加えてよく和える。

対象:辛い味の好きな方

Cooking Point

みょうがを炒め過ぎないようにしましょう。 豆腐、ラーメンなどのトッピングにするとおいしいです。 焼き肉とともにサンチュで巻いていただくのもおすすめです。