

太古楽 とうふ 4人分

2人分

材料

絹ごし豆腐
豚、細切れ
キムチ
あさり
長ネギ
卵

1丁
50g
50g
50g
1/2本
1個

① (太古楽
ゴマ油
にんにく(みじん切り)
酒
塩・こしょう
タシダ)
大さじ 1
大さじ 1/2
大さじ 1/2
大さじ 1
少々
少々

① あさは塩水につけ、砂抜きをする。

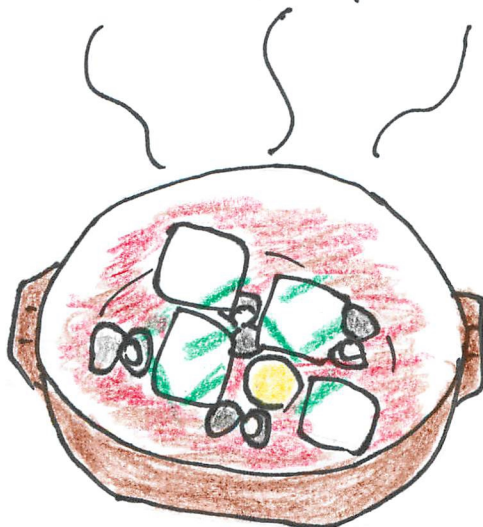
ネギはななめ切り。キムチはざく切りにする。

② 小さい鍋に豚肉、①のキムチ、①を入れ、必ず弱火で炒める。

③ その後、水 300cc を入れ、煮たら、4丁切の豆腐とあさりを入れる。

④ 塩・こしょうで味を調える。タシダ(韓国のだしの素)を入れるとさらにおいしくなります。(なければ、かつお粉等でも可)

⑤ 最後に①のネギと卵を入れて完成!



おいしい!