

「韓国風スープ」



<材料> (4人分)

牛肉	60g
にんじん	1/5本
玉ねぎ	1/4玉
ごま油	大さじ1/2
にんにく	1片
乾燥わかめ	4g
かつおだし汁	800cc
薄口しょうゆ	小さじ2
酒	小さじ2
塩	ひとつまみ

A

<作り方>

- ① にんじんは千切りにし、牛肉と玉ねぎは5mm程度の細切りにする。わかめは水で戻し、食べやすい大きさに切る。
- ② 鍋にごま油をひき、すり下ろしたにんにく(チューブでもよい)を炒める。
- ③ ②に牛肉、にんじん、玉ねぎを加え、炒める。
- ④ ある程度火が通ったら、Aとわかめを加え、煮込んだら出来上がり！

顆粒のかつおだしを使用してもできます。

かつおだしが簡単に韓国風になります。