

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

## キムチマッグッス



レシピ提供：キム・ヨンジョン先生

### 🍃 コツ、ポイント

発酵した酸味のあるキムチが美味しさの秘訣です！  
素麺はのど越しが良くなるように少し長めに茹で、  
キュウリやキムチは細めに切りましょう。

### 材料(1人前)

そうめん	1束(80g)
ゆで卵	1/2個
千切り胡瓜	少し
酸っぱいキムチ	60g
煎りゴマ	少々
木綿豆腐	100g
カイワレ大根	少々

### 🍴 つゆの味付け

キムチ汁	60ml
水	120ml
ダシダ	小さじ 1/3
砂糖	大さじ 2/3
醤油	小さじ 1
塩	味が薄かったら小さじ 1/3～
酢	小さじ 2～大さじ 1
(酸味のないキムチの場合、お好みで)	

### 🍴 キムチの味付け

ごま油	小さじ 1
唐辛子粉(チゲ用)	小さじ 1

### 🍴 木綿豆腐そぼろ

ごま油	大さじ 1
塩	適宜

### 作り方

調理時間:約10分

1. キムチは小さくカットする。
2. キムチに唐辛子粉とごま油を入れておく。
3. フライパンにごま油と豆腐をつぶして入れて水分を飛ばしながら炒め塩をふり、木綿豆腐そぼろを作る
4. 茹でたそうめんを流水に洗って水気を切る。
5. 冷やしておいたキムチ汁に水、ダシダとその他の調味料で味付けし、つゆを作る。
6. 器に麺を入れて5番を注いで、キムチその他の具材をトッピングする。
7. 最後に煎りゴマをかけて出来上がり。