

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

韓国 B 級グルメ「ラポッキ」

SNS でも大人気!!

～ トッポッキとラーメンを合わせた屋台料理 ～



レシピ提供：全香美先生

🍃 コツ、ポイント

お米と小麦粉のトッポッキ用餅がありますが、
とろみが出るお米のトッポッキ用の
お餅がおススメ!!

材料 2人前

インスタントラーメン	1袋
トッポッキ用の餅	200g
韓国おでん	1枚
ゆで卵	2個
長ネギ	1/2本

▶ 調味料	
コチュジャン	大さじ2
砂糖	大さじ1
にんにくすりおろし	8g
水	600ml
コショウ	お好みで少々
▶ 飾り付け	
エゴマの葉、赤・青唐辛子	

作り方

1. お餅は水で洗っておく。長ネギはたて半分にし、4センチ長さに、おでんは食べやすい大きさに切る。
2. 鍋に餅、おでん、ネギ、にんにくすりおろし、砂糖、コチュジャン、水 600ml、インスタント付属調味料を加え加熱する。
3. お餅がこびりつかないように常に混ぜ、お餅が少し膨らんだらラーメンを加える。
4. 汁気がシャバシャバ状態からとろみがつきはじめたら、ゆで卵を加える。
5. 火から下ろすと、だんだんとろみが強くなり、お餅とよく絡みます。

※お好みでキャベツ、チーズ、ウインナーなどトッピングをしても楽しめます。
辛さはラーメンの種類又は粉唐辛子を加えて調整できます。