

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

# 豆腐ヤンニョム焼き

(トゥブヤンニョムクイ)



レシピ提供：キム・ヨンジョン先生

🍴 コツ、ポイント

自家製の出汁醤油が味の決め手！

具材は調味料を加え 10 分ほど味をなじませます！

材料 作りやすい分量 4人分

木綿豆腐	300g	▶ 調味料	
長ねぎ	15g	醤油	大さじ3
塩	少々	みりん	大さじ3
小麦粉	大さじ2	唐辛子	大さじ1
ごま油	大さじ1	おろしにんにく	小さじ1
▶ 仕上げ	いりごま	適宜	

作り方

調理時間：約 15 分

1. 木綿豆腐を 1.5 cm 厚さにカットし、ねぎは輪切りにする
2. 豆腐は皿に並べて、キッチンペーパーなどで水分を抜く
3. ねぎと調味料をあわせて混ぜておく
4. 豆腐に小麦粉をまぶし、サラダ油（材料外）を熱したフライパンに入れてこんがり両面焼く
5. 焼いた豆腐に3をそそぎ、さっと和え火を止めてごま油をかける