

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

キムチと豆もやしのスープ



レシピ提供：アン・スヨン先生

🍴 コツ、ポイント

だしは弱火で煮だします！

キムチ発酵した酸味のあるものを選びます。

豆もやしはキムチを入れた汁の中に入れるので、豆の青臭いにおいがしないため、蓋は開けたままで調理します。

材料 作りやすい分量

熟成キムチ(キムチの汁含む).....	320g	塩.....	5g
豆もやし.....	200g	わけぎ.....	少々
水.....	1.5ℓ		
だしパック(野菜・煮干し).....	各一つ		

作り方

1. 水にだしパックを入れて、弱火でだし汁を作る。
2. キムチは食べやすい大きさに切る。
3. わけぎは小口切りにする。
4. だし汁が沸いたら、キムチを汁ごと入れて再び煮立ったら、豆もやしとわけぎを加えてひとに立ちさせる。
5. 味見をして塩味は塩で整える。
6. 器に盛りつけのとき、わけぎをざる。