

【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 ······	5 g
豆もやし ······	200g	わけぎ ······	少々
水 ······	1.5 ℥		
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. 器に盛りつけのるとき、わけぎをざる。