

## ☆トツポギ

【材料】2人分

●トツポギ用餅 15個 ●韓国おでん 1枚 ●玉ねぎ 1/5



【合わせ調味料】

◆コチュジャン 大さじ1 ◆韓国ダシダ 小さじ1/2 ◆砂糖 小さじ1 ◆水 280 cc

◆薄口醤油 小さじ1 ◆おろしニンニク 小さじ1 ごま油 大さじ2~3

1. おでんは適当な大きさに、たまねぎは1 cm幅に切る。
2. 鍋かフライパンにごま油を入れ、玉ねぎとおでんをさっと炒め、水を加えて野菜に火が通るまで煮る。
3. 1 に【合わせ調味料】を入れてもうしばらく煮る。トツポギのお餅を加え、味を調えお餅が軟らかくなるまで煮る(焦がさないよう時々かき混ぜる)ニンニクを入れて出来上がり。

## ☆胡瓜とわかめの冷スープ

【材料】4人分

●わかめ 適量 ●胡瓜 1本 ●いりごま 適量



【合わせ調味料】

◆リンゴ酢 大さじ3 ◆お砂糖 大さじ1.5 ◆粗塩 少々 ◆小口切ネギ

◆赤と青唐辛子(あれば彩がきれいです)

<スープの材料>

◎氷水 3カップ ◎リンゴ酢 大さじ4 ◎薄口醤油 大さじ1

◎砂糖 大さじ2 ◎塩少々

1. 材料を【合わせ調味料】であえて、合わせたスープをかけて出来上がり♪  
(好みで、ごま油やニンニクを少々入れても香ばしいです)