

コチュジャンスープ



※写真はイメージです。

<材料(4人分)>

・とうふ	… 1丁
・もやし	… 1袋
・水	… 4カップ
・味噌	… 大さじ2
・酒	… 大さじ2
・みりん	… 大さじ1
・李錦記コチュジャン	… 大さじ2
・李錦記鶏丸ごとがらスープ	… 小さじ2
・S&B本生生にんにく	… 4cm
・すり白ごま	… 大さじ4
・S&Bラー油	… 適量

<作り方>

- ① とうふは小さめのさいの目に切る。
もやしは洗っておく。
- ② 鍋に A を入れて合わせ強火にかける。
- ③ 沸騰したら、もやしと豆腐を入れて煮る。
- ④ すり白ごまを加えたら出来上がり。お好みで **S&B ラー油** をかける。

