

食材2つだけ!

絹ごし豆腐

×

キムチ

韓国の定番料理を簡単に

## スンドゥブ

材料 (2人分)

絹ごし豆腐 …… 2/3丁(200g)

キムチ …… 100g

○和風だしの素(顆粒)

…… 小さじ1/2

○酒 …… 大さじ1

○味噌 …… 大さじ1～

(キムチの塩分によって調節)

ごま油 …… 小さじ2

### 1 炒める

鍋にごま油を入れて中火にかけ、キムチを炒める。

### 2 軽く煮る

1に水600mlと○を入れ、煮立てる。煮立ったら豆腐をスプーンで大きめにすくって加えて10分煮る。

調理時間

15分



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索