

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

コチュジャンジャガイモ 煮込み



レシピ提供：キム・ヨンジョン先生

🍴 コツ、ポイント

ジャガイモの角が少し崩れ、
水気が1/3ぐらいになりとろみが
若干つくまで煮込みます。

材料 作りやすい分量（4人前）

ジャガイモ	中2個（200g）	(A)	
長ネギ	30g	コチュジャン	大さじ1と1/2
胡椒	少々	砂糖	大さじ1
いりごま	少々	ダシダ	小さじ1/2
砂糖	大さじ2～	おろしにんにく	小さじ1/2
にんにくすりおろし	10g	水	250～300ml
魚醤	大さじ1		
長ネギ	20センチ		

作り方 調理時間:10分

1. ジャガイモは大きめの一口大に切り、長ネギは薄い斜め切りにする。
2. 鍋にジャガイモと(A)を入れて熱し、沸騰したら時々混ぜながら凡そ7分煮込む。
3. 汁が1/3ほどに減ると長ネギを入れて1分弱火で煮込む。
4. コショウをかけてお皿に盛り付け、いりごまをかける。

※映像とは煮込み時間や火加減が若干異なります。各ご家庭の火力やお鍋の厚みなどを考慮して煮込み時間と火加減は調整してください。