

トッポギ

<材料> 5人分

トッポギ 300g

玉葱 1個・・・薄切り

牛肉こま切れ 100g

平天 2枚・・・短冊切り

キャベツ150～200g・・・1cm幅の短冊に切る

合わせ調味料＝ニンニク 1/2 かけ（おろす）・コチュジャン大さじ3・砂糖大さじ2・

みりん大さじ2・醤油大さじ1・水200ml

ごま油少々



<作り方>

1. フライパンにごま油を軽く温めて玉葱・牛肉をさっと炒め、キャベツ・平天を加え炒め合わせて、トッポギを加える。
2. ①に合わせ調味料を加えて、煮汁が無くなるまで煮る。