

トック (餅) 入りスープ

(材料)

- ・しいたけ(2個)…^{うす}薄くスライス
- ・白菜(1枚:80g)…食べやすく切る
- ・にんじん(20g)…いちちょう切り
- ・餅(1~2個)…薄くスライス

(調味料)

- ・酒…大さじ1
- ・しょうゆ…小さじ1
- ・和風だしの^{もと}素…小さじ2/3

①鍋に水400gを入れ、^{ちゅうび}中火にかける。

②鍋に、しいたけ、白菜、にんじんを入れ、^{ふっ}沸とうしたら弱火にし、^に5分煮る。

③調味料とスライスした餅を^{くわ}加えて、再び^{ふっ}沸とうしたら味をみる。

④味が^{うす}薄ければ、塩を少し(ひとつまみぐらい)^{くわ}加える。

フキ情報!

トック



トックとは…
うるち米で作られた韓国のお餅
煮崩れしにくいのが特徴!!

塩少々、塩ひとつまみの計り方

塩少々



2本指でつまんだ分量

塩ひとつまみ



3本指でつまんだ分量

