

寒い夜に。豆腐が主役のあったか鍋！

スンドゥブ

材料

- ・豆腐（きぬでも、もめんでも）
- ・豚バラ肉（薄切り）
- ・ねぎ/あさり
- ・キムチ
- ・和風だし/味噌/ラー油/ごま油
- ・おろしにんにく/すりゴマ

作り方

- 1 鍋にごま油をひき、食べやすい大きさに切った豚肉とキムチを入れてよく炒める。
- 2 お肉に火が通ったら、あさりを加えた後、水を加える。
- 3 あさに火が通ったら、豆腐と和風だしの素、味噌、おろしにんにくを加えて煮る。
- 4 食べやすい大きさに切ったねぎを入れて、最後にお好みでラー油とすりゴマを加える。

