

韓国のお雑煮。トック



たっぷり2人分

牛肉（焼肉用など厚みがあるほうがよい） 100g
水 800cc
トック 100g
ダシダ（韓国牛スープの素） 小さじ1強
ネギ 40g
たまご 1個
しょうが 1かけ
塩コショウ、ごま油 適量

- 1) 牛肉は適当に切り、しょうがとともに水に入れやわらかくなるまで煮込む（圧力鍋が便利）
- 2) ダシダと塩コショウで調味したら、斜め薄切りしたネギと溶きたまごを入れる。
- 3) トックを入れてやわらかくなるまで煮込んだらごま油をたらして出来上がり。