

## スンドゥブチゲ



### ▼材料（2人分）

- あさり …200g
- おぼろ豆腐 …1丁
- 白菜 …1/4株
- 白葱 …1本
- 卵 …2個
- 生姜 …1片
- A：
  - ・鶏ガラスープ …4カップ
  - ・濃口醤油、酒、砂糖 …各大1
  - ・コチュジャン、一味唐辛子 …各小1
- ごま油 …大1

※スンドゥブとはおぼろ豆腐のこと。

### ▼作り方

- ① 土鍋にごま油に生姜の千切りとあさりを炒め、Aを加える。
- ② 蓋をして沸騰したら、一口大に切ったおぼろ豆腐と白菜、斜めに切った白葱を加えてひと煮立ちさせる。
- ③ 卵を割り入れる。