



# トツポギ



材料 (3-4人前)



## ■材料

トツポギ用の餅	300g
長天(好きなねり物)	2枚
長ネギ	1本

## ■ソース

コチュジャン	大さじ1
唐辛子粉	大さじ1
砂糖	大さじ2-4
韓国の醤油	大さじ2

## ■下準備

1. 餅は水でさらしておく
2. ねり物、長ネギは一口サイズに切っておく(ネギは斜め切り)

## ■作り方

1. 水400mlにコチュジャン、唐辛子粉、砂糖、醤油を混ぜる
2. 水で軽くさらした餅とねり物を①に入れて、火をつける・中火
3. 沸騰しはじめたらネギを入れて煮詰める・弱火

→シャキッとした食感が好きな場合、火を消す3-5分前に入れる