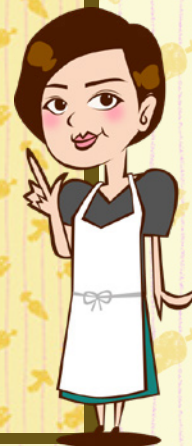




トッポギ風 切りもち



切りもち	2コ	タレ	
ごま油	適量	きび砂糖	大1
		コチュジャン	大1/2
		しょうゆ	小1
		水	大1
		にんにく(すりおろし)	少々



詳しいレシピはHPをチェック！

作り方

① しょうゆ・きび砂糖・コチュジャン・水・にんにく(すりおろし)を混ぜ合わせる。

辛いのが好きな人はコチュジャン大1で！

② 600Wの電子レンジで、切りもちを30秒加熱する。

もちの隅がやわらかくなる程度が目安！

③ 切りもちを1cm幅に切る。

④ フライパンでごま油を熱し、もちがカリッとするまで焼く。

Point 強めの弱火でじっくり焼くとおいしい！

⑤ フライパンの余分な油をふき取り、①を入れる。
全体的にタレがからまったら完成！

