

●韓国風 卵のしょうゆ漬け

【材 料】(作りやすい分量)

・卵	: 4個	・いりごま(白)	: 大さじ1
・細ねぎ	: 5本	・ごま油	: 小さじ1
・しょうゆ	} 各100ml	・赤とうがらし	: 1本分
・水		・にんにく(すりおろす)	: 1/4 かけ分
・砂糖	: 大さじ2		

【作り方】

- ① 沸騰した湯を準備して中火で卵を7分ゆでる。卵の穴あけ器があれば、卵の丸みのあるほうに穴をあける。殻の間に湯が入り、つるんとむける。穴をあけない場合は水からゆでる。
- ② 7分たったら冷水にすぐひたし、粗熱がとれたら水の中で殻をむく。
Point→冷水でしっかり冷やすことで半熟に仕上がる。水の中で殻をむくとつるんとむきやすい！
- ③ 細ねぎを小口切りにする。端を輪ゴムでとめてから切るとばらけにくい。
- ④ 漬けダレを作る。保存容器にしょうゆ、水、砂糖、ごま油、いりごま、種をとり小口切りにした赤とうがらし、にんにく、③のねぎを加え、砂糖がとけるまでしっかり混ぜる。
- ⑤ ④に①の卵を入れて冷蔵庫で一晩おいて完成。ごはんの上のせたり、お好みの食べ方で！保存期間は5日間程。
Point→卵の数を減らして作る時は、ポリ袋などに入れると漬けダレが行き渡る。卵の数に合わせた容器を選ぶのが上手に味をしみこませるポイント！
Point→漬けダレは、豆腐やから揚げ、蒸し野菜など、さまざまな料理にかけて活用できる。