



## 부대찌개 プデチゲ

### Budae-jjigae (Army Base Stew)



‘プデ’は部隊という意味で、  
韓国戦争の時、アメリカ軍の影響を受けた  
韓国鍋料理です。

#### • 材料 3人前

出汁 600g スпам 170g ソーセージ 90g エノキ ½袋  
キムチ 大さじ3 ネギ ½本 玉ねぎ ½個 豆腐 半丁  
餅(トック用) 9個 チーズ 1枚 好みの麺 塩 コショウ

#### ヤンニョムソース

\*1T=大さじ1

コチュジャン 2T 唐辛子粉 2T おろしニンニク 1T 醤油 3T 砂糖 1T

\*少し甘くしたい人は砂糖2Tも良いです！

#### • 作り方 準備：水にほんだしを入れて出汁を作ります

- 1 ヤンニョムソースを作ります ご飯ととても  
似合います！
- 2 材料を食べやすく切って準備します  
(ス Pam、ソーセージ、エノキ、キムチ、ネギ、玉ねぎ、豆腐)
- 3 鍋に切った材料を綺麗に揃えます
- 4 出汁を入れます
- 5 また、ヤンニョムソースと餅をのせます  
(ソースは全部入れず2/3程度入れて味見しながら入れます)
- 6 強火で沸かしで湧き始めると、中火で10分ほど沸かします。  
塩とコショウを少々入れます
- 7 最後にチーズを1枚のせると完成！

