

韓国版肉じゃが

「タットリタン」を作ってみましょう！



材料 (2~3人前)

- ・骨付き鶏肉 600g
- ・ジャガイモ 1個
- ・玉ねぎ 1/2 玉
- ・ニンジン 1/3 本
- ・ネギ 1/3 本

*ソース

- ・醤油 大さじ4
- ・コショウ 少々
- ・唐辛子粉 大さじ1
- ・みりん 少々
- ・ゴチュジャン 大さじ1
- ・砂糖 大さじ1 1/2
- ・おろしニンニク 大さじ1
- ・ケチャップ 少々

作り方

1. 鶏肉を水に流して洗います。
2. 鍋に鶏肉と鶏肉が沈むぐらいの水を入れて一回ゆでます。みりんなどを入れ、臭みを取ります。(沸いたら2~3分後火を消します)
3. お湯は捨て、茹でた鶏肉を洗い、改めて鍋に水500mlと鶏肉を入れて沸かします。
4. その間、野菜(ジャガイモ、玉ねぎ、ニンジン、ネギ)を切ります。
5. ソースを作ります。*ソースは個人の好みによって調節してください
6. 鍋にソースとジャガイモを先に入れた後、ニンジン、玉ねぎを入れて沸かします。
7. 野菜に全部火が通ったら、最後にネギを入れてもう少し、沸かして味見をして調節をすると終わり！