



レンジで簡単スンドゥブ

材料 1人前

豆腐	1/4丁 (25g)	鶏ガラスープのもと	小さじ1/2
白菜	1/2枚 (30g)	キムチ	20g
もやし	20g	コチュジャン	小さじ1/2
乾燥春雨	10g	卵	1個
水	100cc		

作り方

- 1 白菜は1cm幅に切る、豆腐は1口大に切る。
- 2 専用のマグカップに春雨と卵以外の調味料を含む材料全てを入れる。
- 3 蓋をし、電子レンジ600Wで2分加熱。
- 4 調味料が混ざるように軽くかき混ぜ、半分に切った乾燥春雨と卵を加える。
- 5 再び蓋をし、電子レンジ600Wで1分加熱。