

# 토란국



## 1. 요리법

### 1) 요리재료

- 주재료 : 토란 600g, 무우 1/4, 소고기 600g, 대파
- 재료설명 : 국간장, 소금, 다진마늘, 후춧가루

### 2) 기본정보

- 조리시간 : 30 분
- 분량 : 4 인분 기준

### 3) 요리과정

01. 토란은 껍질을 벗긴 후 소금에 박박 문지르면서 거품을 빼고 씻어서 손질해 놓는다.
02. 소고기에 다진마늘, 소금, 후춧가루로 밑간을 한후 강한 불에서 볶는다.
03. 무우는 어슷썰기해서 02 에 넣고 투명해질 때까지 볶는다.
04. 03 에 물을 넣어 한번 끓인 후에 손질해 놓은 토란을 넣고 익을 때까지 끓인다.
05. 마지막으로 대파를 길쭉길쭉 크게 썰어서 04 에 넣고 한번 끓인다.

# 里芋スープ（トラングッ）



## 1.料理法

### 1) 料理材料

- ・主な材料: 里芋 600g、大根 1/4、牛肉 600g、長ネギ
- ・材料説明: 薄味醤油、お塩、コショウ、刻みニンニク

### 2) 基本情報

- ・調理時間: 30分
- ・分量: 4人分基準

### 3) 料理の過程

01. 里芋は皮を取り除いてから、お塩で強くもみながらヌルヌルを取りながらみずで洗う。
02. 牛肉は刻みニンニク、お塩、コショウで下味をつけて強火で炒める。
03. 大根は斜めに切り 02 と透明になるまで一緒に炒める。
04. 03 にお水を入れて沸かした後、里芋を入れて煮えるまで沸かす。
05. 最後に長ネギを大きく斜めに切って鍋に入れてもう一回沸かす。