

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 02에 넣고 투명해질 때까지 볶는다.
04. 03에 물을 넣어 한번 끓인 후에 손질해 놓은 토란을 넣고 익을 때까지 끓인다.
05. 마지막으로 대파를 길쭉길쭉 크게 썰어서 04에 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。