

# 콩나물 북어국



## 1. 요리법

### 1) 요리재료

- 주재료 : 콩나물, 말린북어, 대파, 마늘, 두부, 무
- 양념 : 새우젓, 참기름, 깨소금, 국간장

### 2) 요리과정

01. 콩나물은 다듬어서 흐르는 물에 씻은 후 물기를 빼준다.
02. 말린북어는 찢어서 찬물에 1분정도 담가 두었다가 체에 받쳐서 물기를 빼준다.
03. 대파는 어슷 썰고 마늘은 으깨썰기로 무는 채썰어 놓는다.
04. 달군 후라이팬에 물 빼놓은 북어와 무와 대파 그리고 마늘을 넣고 국간장 넣고 볶는다.
05. 04 재료에 물을 부어 끓여준다. 마지막으로 소금으로 간을 한다.

# 豆もやし干しダラスープ



## 1. 料理法

### 1)料理材料

- 主な材料:** 豆もやし、干しダラ、ネギ、にんにく、豆腐、大根
- ヤンニョム** : ごま油、いりごま、醤油(薄味)、お塩

### 2)料理の過程

01. 豆もやしは流れる水に洗いおく。
02. 干しダラは引き裂いてお水に1分間浸してから水切りしておく。
03. 長ネギは斜めに切りにんにくは刻んで大根は千切りしておく。
04. フライパンに干しダラ、大根、長ネギ、にんにくを入れ薄味醤油で炒める。
05. 04 材料にお水を入れ茹でる。