



お餅で旨辛トッポギ風

～ 小鍋ひとつで作れる、韓国風旨辛メニュー！おやつにも軽食にも♪ ～

レシピ監修：郷土料理研究家 井部真理

材料 (6本分)

スティック餅 6本

豆乳 100cc

はちみつ 大さじ2

かんずり 小さじ2

いりごま（白） 少々

※かんずりは豆板醤でも代用できます

作り方

- ①小鍋に豆乳を入れて、沸騰させる。
- ②スティック餅を並べてフタをし、火を止める。
- ③余熱で2分おいてお餅を取り出す。
- ④小鍋にはちみつとかんずりを加えて弱火にかけ、溶かしながらとろみがつくまで煮詰め、旨辛だれを作る。
- ⑤お餅をからめてお皿に盛り付け、ごまを振ったらできあがり♪

動画はこちら↓

