

たれ

焼肉のもみだれ



調理時間 5分

エネルギー 459 kcal

塩分 17.6 g

※エネルギー・塩分は全量です

材料（作りやすい分量）

- ・ねぎのみじん切り 1本分
- ・にんにくのすりおろし 小さじ1
- ・しょうゆ カップ1/2
- ・酒 カップ1/4
- ・砂糖 50g
- ・すり白ごま 大さじ2
- ・酢 大さじ1
- ・「Cook Do Korea！」
コチュジャン 小さじ2

作り方

(1) ボウルにすべての材料を入れて混ぜ合わせる。

*この分量で、約1kg分の肉にお使い頂けます。

ポイント 肉はタレに10分程度漬けこみ、味をなじませて焼く。漬けこみすぎると肉がかたくなるので、注意して！