



# 簡単ユッケジャンスープ



\*写真はイメージです

### 使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル  
焼肉のたれ(化学調味料不使用)



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
国産はるさめ



# 簡単ユッケジャンスープ

## [材料(2人分)]

牛肉(カルビ)	100g	
豆もやし	1/2袋	
長ねぎ(斜め薄切り)	1/2本	
国産はるさめ(水で戻す)	50g	
卵	1個	
焼肉のたれ(化学調味料不使用)	大さじ3	
B	水	400ml
	コチュジャン	大さじ1
	酒	大さじ2
	鶏がらスープの素(顆粒)	小さじ1
塩・胡椒	少々	
胡麻油	大さじ1	

## [作り方] 調理時間:約15分

1. 牛肉は細切りにし、焼肉のたれを揉みこんでおく。
2. 鍋に胡麻油を熱し1を炒める。肉の色が変わってきたらBを加え、煮立ったら豆もやし、長ねぎ、はるさめを加え、蓋をして弱火で5分煮る。
3. 塩・胡椒で味を調べ、溶いた卵を回し入れて、ふんわり固まったら火を止める。



QUEEN'S ISETAN  
クイーンズ伊勢丹オリジナル  
焼肉のたれ(化学調味料不使用)  
りんごとバナナピューレを使い、  
まろやかで濃厚なコクを出しました。



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
国産はるさめ  
国産でんぷん100%のはるさめ。  
コシがあり、煮崩れしにくく、  
味染みが良いです。