

## きてみんさい竹原 特産品料理レシピ

### 韓国風ハゲの煮付け

#### 材 料

ハゲ.....一匹    豆腐.....1/4  
白ネギ...少々    みりん...100cc  
酒.....100cc    砂糖...50g  
薄口醤油...50cc    水...600cc  
コチュジャン...大さじ1杯

#### 作 り 方

---

ハゲの頭を落とし、身を半分に切り分ける。

鍋に 600cc の水を入れ沸騰させる。

沸騰したら の切り身と頭を入れ、そこに砂糖、みりん、お酒、薄口醤油を入れ煮る。

コチュジャンと一口大に切った豆腐を入れ、一煮立ちさせる。

白ネギをお好みで軽くあぶり、盛りつける