

わかりやすい!! 写真で見る 韓国風モツ鍋レシピ



下準備

届いた鍋セット
濃縮スープ
ホルモン
鶏肉
豚肉
辛味噌
をあらかじめ
冷蔵庫に移し解
凍しておきます



用意するもの

水 450ml
キャベツ 350g
タマネギ 1/2個
もやし 1袋
ニラ 1束
お好みで
鷹の爪
ニンニク薄切り
ゴマ



Start
1



①スープと水を入れる

2



②タマネギを入れる

3



③キャベツを入れる

4



④もやしを入れる

5



⑤豚ばら肉を野菜の上に
1枚ずつ並べていく

6



⑥ぐると野菜が見え
なくなるように囲む

7



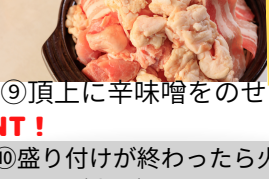
⑦鶏肉をのせる

8



⑧さらにホルモン
を上にのせる

9



⑨頂上に辛味噌をのせる

10



POINT!
⑩盛り付けが終わったら火にかけます(中火)
火が通って沈んでくるまでさわらずに!

シャッターチャンス①



この盛り付けは見た目が映えるだけではなく
計算された盛り付けになってます!

下から順番に煮えてくるので野菜にはしっかりと味が染み、肉類(特にホルモンは火が通り過ぎると硬くなるため)はジューシーにと、全ての具材を最高の状態でお召し上がりいただけます

11



⑪お好みで鷹の爪等
をのせる

12



⑫ニラをのせる

13



⑬全体に火が通ったら
出来上がり

14



⑭沈んできたら辛味噌
を溶かす

シャッターチャンス②



Finish



映え写真を
Instagramに
#Koreandining慶
のハッシュタグをつけて
投稿をしてください!



Korean dining



メにおすすめ チーズリゾット (ご飯・チーズ・韓国のを入れるだけ)
旨味たっぷりのスープを余すことなく召し上がれ!