

# 旨辛チャンジャ de レシピ



材料 : ごはん | 膳  
          韓国のり | 枚  
          チャンジャ | 適量  
          卵黄 | 1個  
          焼き肉のタレ | 適量  
          ごま油 | 小さじ1  
          薬味 | お好みで

## スタミナチャンジャ丼



- ① ご飯をお茶碗に盛り、焼き肉のタレをかけます。
- ② 韓国のりをちぎってかけます。
- ③ チャンジャをのせ、お箸などを使ってご飯にくぼみをつくります。
- ④ 卵黄をくぼみに置き、上からごま油をかけ、白ごまや、小ねぎなどお好きな薬味をかけたら完成です！



● (2人前)

材料 : お湯 300ml  
          液体だし 20ml  
          チャンジャ 30g  
          和商の餃子 2個  
          薬味 お好みで

## チャンジャのお吸い物



餃子を崩すと...

- ① お湯を沸かし、液体だしを加える。  
※だしは、お家にあるもので大丈夫です！
- ② チャンジャ・餃子を入れ、弱火でコトコト餃子の皮が柔らかくなるまで煮る。
- ③ お好みで薬味を入れる。  
※写真では、カイワレ大根を入れました！
- ④ 食べる際は餃子を崩してから食べてください。餃子のうま味が汁に溶けてまた美味しい☆