

レシピ 5

新感覚チーズタッカルビ

コンビニ唐揚げで
できちゃう☆

話題のフリアンフードを。
あの定番グルメを使って。
コンビニのレジ横にある。

調理時間
約10分

カロリー
840kcal

塩分
10g

使う
コンビニ
野菜は
これ!

材料(2人分)

- ・カット野菜(野菜炒め用)…300g
- ・唐揚げ…100g(約5個)
- ・キムチ…100g
- ・チーズ(とろけるタイプ)…100g
- ・ごま油…大さじ1



- A
- ・しょうゆ…大さじ2
 - ・砂糖…大さじ1
 - ・みりん…大さじ1
 - ・にんにく…小さじ1
 - ・コチュジャン…小さじ1



作り方

1 ごま油を引いて熱した鍋でカット野菜を炒め、Aを入れて煮る。

2 唐揚げ、キムチを加えてさらに煮込み、最後にチーズを入れる。



ポイント

若者に人気の韓国料理タッカルビを、コンビニ食材でアレンジ調理。短時間で、唐揚げの衣にしっかり旨みがしみ込みます。