



津軽半島  
浜小屋仕込み



# テツテの韓国風

干しテツテ「唐辛子」

[干しテッテ・唐辛子]



# テッテの韓国風

【材料(2人分)】

● 干しテッテ(唐辛子)	1袋	A コチュジャン	小さじ2
● うずら卵の黄身	2個	ごま油	小さじ1
		白ごま	小さじ1
		塩	少々
		万能ネギ	少々

## 【作り方】

- ①干しテッテは、封を開け乾燥剤を取り出し、水100ml を加え、空気を抜き、口を閉じて、冷蔵庫でひと晩もどす。
- ②①の皮と尾を取りのぞき、食べやすい大きさに裂く。
- ③②にAを加えて混ぜ、盛りつけ、万能ネギとうずらの黄身をのせる。