



## 焼き鳥缶で簡単！ チーズタッカルビ風

焼き鳥缶で簡単に！流行りの韓国料理を再現！

焼き鳥缶を使用した簡単なチーズタッカルビ。ご飯とともに、パンにつけて・・・色んな料理と合います♪

### 材料2人分

<input type="checkbox"/> 焼き鳥缶詰（タレ）	2缶
<input type="checkbox"/> コチュジャン	大さじ2
<input type="checkbox"/> 水	大さじ1
<input type="checkbox"/> ピザ用チーズ	40g

## 作り方

1. 焼き鳥缶を開け、コップの中に入れます
2. コチュジャン、水を加えて混ぜ合わせます
3. チーズを乗せ蓋をして火にかけます
4. チーズが溶けたら食べごろです



### 指導のポイント

- ・ チーズタッカルビの具材については、たまねぎ等好きなものを追加してください。
- ・ コチュジャンを最初は少なめに入れて、後から足りなければコチュジャンを足していきましょう。



### MEMO

お手軽に異文化料理を野外炊事で行えます。最近、K-POPや韓国料理が非常にはやっている日本ですが日本に韓国料理が入ってきたのは実は2000年代に入ってから。とあるドラマが影響したともいわれています。隣国韓国の味お試しあれ！

体験 /



知識 /



カテゴリ /

肉料理

調理時間 /

15  
min

人数 /

2人～

費用 /

¥ ¥ ¥

