

薬味たっぷり麻薬卵



Description

SNS で話題の麻薬卵♪炊き立てご飯に薬味とタレと一緒に乗せて♡おつまみにも◎お手軽食材でお家韓国グルメをぜひ♡

 mikko6

材料（6 個分）

卵

6 個

醤油

100ml

水

100ml

砂糖

大さじ 3(27g)

[ごま油](#)

小さじ 1

ごま

大さじ 1

長ネギ(みじん切り)

1/2 本(50g 程度)

[にんにくチューブ](#)

3cm～

[鷹の爪](#)

適量

作り方

1. 1

お鍋にたっぷりのお湯を沸かし、卵を入れる。

2. 2



6分30秒茹でたら、鍋から取り出し、冷水で冷やす。

※固茹でが好きな方は、お好みで茹で時間を増やして下さい。

3. 3



保存容器に調味料と薬味を入れ、よく混ぜ、砂糖を溶かす。

4. 4



卵を入れて冷蔵庫で一晩つけて完成♪

5. 5



白米にめちゃくちゃ合います♪
韓国海苔を添えてぜひ♡

6. 6



残ったタレを、豆腐やきのこ、お肉などにかけても美味しいです♪
色々活用できますよ♡

7. 7



残ったタレを素麺やうどんにかけても美味しいです♪鰹節や天かす、卵黄のせがオススメです♪