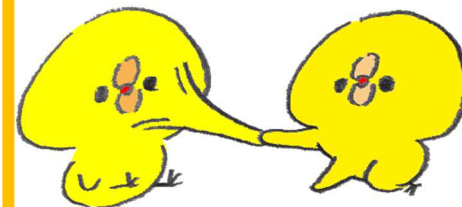




# となり くに かんこく にくりょうり お隣の国「韓国」の肉料理

## プルコギ (불고기) (/・ω・)/

やめれ・・・ ぶるぶる



『「プルコギ」は、<sup>にほん</sup>日本のお隣の<sup>かんこく</sup>韓国の料理です。<sup>ことば</sup>言葉の響きが<sup>なまえ</sup>かわいい名前です  
ね。<sup>かんこくご</sup>韓国語で「プル」は「<sup>ひ</sup>火」、<sup>にく</sup>「コギ」は「肉」という意味です。<sup>あま</sup>甘めのたれに  
<sup>つ</sup>漬<sup>こ</sup>け込んだ<sup>にく</sup>肉を<sup>やさい</sup>野菜と<sup>いっしょに</sup>一緒に<sup>てっばん</sup>鉄板で<sup>や</sup>焼く<sup>りょうり</sup>料理です。

<sup>やきにく</sup>焼き肉の<sup>うち</sup>タレでお家でも<sup>かんたん</sup>簡単！！

### 「プルコギ」の作り方

材料 (2~3人分)

- 牛バラ肉 (豚肉でも可) 200g
- しいたけ 2個・・・スライス
- たまねぎ 1/2 個・・・スライス
- にんじん 1/3 本・・・千切り
- ピーマン 1 個・・・千切り
- 焼肉のタレ 大さじ 3
- コチュジャン 小さじ 1
- サラダ油 適量

作り方

1. お肉は、焼き肉のたれ、コチュジャンに漬けておく。
2. フライパンで1の肉を炒め、いちど皿にあける。
3. 野菜を炒め、しんなりしたら2の肉を合わせ完成。

炒める  
だけ！！



### プルコギだけじゃない！！有名な韓国料理紹介



チジミ (お好み焼き)



ビビンバ (かんこくのまぜごはん)



スンドゥブ (とうふのなべ)



チャプチュ (春雨いため)



キムチ (つけもの)



サムゲタン (とり肉のにこみ)

