

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

キンマリ

(タンミョン〔韓国春雨〕を海苔で巻いた天ぷら)



レシピ提供：全香美先生

🍃 コツ、ポイント

キンマリは食感がポイントです。

天ぷら粉に炭酸水を加え 180 度の温度で 5 分間
しっかり揚げると油っぽさが抜け、
カリッとした食感に仕上がります。

材料 作りやすい分量(8 本分)

韓国春雨	80g		
海苔全形	4 枚	すりごま	大さじ 1
小葱	2~3 本	ごま油	大さじ 1/2
春雨の調味料			
砂糖	大さじ 1/2		
麵つゆ	大さじ 1/2	生地	
薄口醤油	小さじ 1	天ぷら粉	50g
塩	ふたつまみ	片栗粉	大さじ 2
白コショウ	少々	炭酸水又は水	75ml

作り方

調理時間：約 30 分（春雨戻す時間を除き）

1. 春雨は水に 30 分浸けておく。沸騰したお湯に春雨を加えて 6 分茹で、冷水にさらし水気を切る。
2. フライパンにごま油をひき、水気を切った春雨を炒め調味料で味付けをし、仕上げに小口切りした小葱を加える。ボールに移し粗熱とる。
3. 天ぷら粉に炭酸水を加え生地を作る。打粉用の片栗粉をバットに用意する。
4. 全形海苔を半分にカットする。海苔に春雨を 30g~35g ずつのせ海苔巻きのように巻き、巻き終わりに生地のをぬり安定させる。
5. フライパンに油をたっぷり加え 180 度に加熱する。片栗粉を全体にまぶし、生地を全体に絡めて揚げる。
6. 5 分ほど揚げ、こんがり色がついたら網付きバットで油切りをする。

※そのままでも、お塩や天つゆにラー油を入れてピリ辛で食べても美味しいです！