

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

ケランチム (韓国風茶わん蒸し)



レシピ提供：キム・ヨンジョン先生

🍴 コツ、ポイント

卵は大きなボウルで空気をたっぷり入れるように
混ぜ合わせましょう！

強火で鍋の底と胴から固まる卵を混ぜながら
8割固まったら弱火で蓋をしましょう！

材料(2～3人前)

◆土鍋サイズ:直径 12 センチ、高さ 8 センチ使用の場合の分量です。

卵	4 個 (220ml)	▶ 味付け	
水	150ml	塩	小さじ 1/3
万能ネギ	10g	ダシダ	小さじ 1/4
かに風味かまぼこ	3 個		

作り方

調理時間:約 10 分

1. 卵は空気を入れながら大きなボウルに溶かして水も加えてさらに良く混ぜます。
2. 小ねぎとかに風味かまぼこを大きめに切り、飾り用を残して卵に加えて混ぜます。
3. 土鍋に 1 を入れて強火で火にかけます。
4. 火が通り始めたら固まる卵をまんべんなく混ぜ焦げないように卵を固めていく
5. 80%ほど卵に火が通り、とろとろになったら深さのある蓋をして弱火にする。
6. 弱火で 1 分加熱してから火を止める。
7. 30 秒ほど蒸した後に、蓋を開ける。
8. 飾り用に残した小ねぎとかに風味かまぼこをと好みで唐辛子粉を少々ふる。