

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

ラーメンカンジョン (インスタントラーメンで作るおこし)



レシピ提供：キム・ヨンジョン先生

🍴 コツ、ポイント

ノンフライ麺以外のインスタント麺を使うこと！

麺を砕きすぎないこと！

丁寧に素焼きすること！

材料(2～3 人前)

インスタントラーメン	一袋(麺のみ使用)	味付け	
ナッツ類	50g	サラダ油	大さじ 1
黒ごま	小さじ 1/2	水飴又は蜂蜜	大さじ 4
		砂糖	大さじ 1

作り方

調理時間:約 10 分

1. 麺をビニール袋に入れて棒で叩き砕く（粉々に砕きすぎない）
2. フライパンに麺を入れて素焼きする
3. 麺に半分ほど香ばしく焼き目がついたらナッツ類を入れて 30 秒ほどさらに炒める
4. 3 をお皿に取り出し、空いたフライパンにサラダ油、水飴（又は蜂蜜）砂糖を入れて弱火で溶かし、沸騰したら火を消す
5. 4 のフライパンに素焼きした 3 を戻し、素早く混ぜる
6. 5 を深さのある容器に移し、1 センチの厚さに平に伸ばして黒ごまをふり、硬くなるまで常温で冷ます
7. 硬くなったら、スティック状にカットする