

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

辛口おでんキンパブ



レシピ提供：キム・ヨンジョン先生

🍴 コツ、ポイント

おでんを柔らかく炒め煮するため水を加え、唐辛子粉が焦げないように弱火でしっかり炒めましょう。最後は食感が均一になるように具をのせます。韓国おでんは日本のちくわで代用しても美味しいです！

材料 作りやすい分量(2本分)

海苔	2枚
ご飯	260g
卵	1個
韓国のおでん	2枚
かに風味かまぼこ	6本
サニーレタス	2枚 (60g)
たくあん	60g

① 辛口オデンの味付け

ごま油	大さじ1
水	大さじ3
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ1
オイスターソース	大さじ1/2
醤油	大さじ1
唐辛子粉	大さじ1

② ご飯の味付け

ごま油	大さじ1/2
塩	小さじ1/3
いりごま	少々

③ 卵焼き

塩	適宜
---	----

作り方

調理時間:約 15分

1. 温かいご飯に②の「ご飯の味付け」をしてよく混ぜておく。
2. おでんは三つ折にしてから0.5cmの幅に千切りにする。
3. フライパンにおでんと水・砂糖・みりんを入れて少し炒め、醤油とオイスターソース、唐辛子を入れて火を弱火にし、汁が無くなるまで炒めて香りづけにごま油を加える。
4. 卵は薄く焼いてから0.5cmの幅に千切りにする。
5. たくあんは鉛筆の太さの棒状にカットし、サニーレタスは3~4等分にちぎっておく。
6. かに風味かまぼこはそのまま使います。
7. 海苔にご飯広く伸ばしてから具をのせて巻く。
※海苔の前後1.5cmはご飯をのせず、サニーレタスから食感が均一になるように具をのせますが、辛口おでんは一番手前にセットしましょう。
8. 巻終えた海苔巻きの上に軽く香りと艶出しにごま油をぬり、優しくカットして出来上がり。