

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

キムチチヂミ



レシピ提供：キム・ヨンジョン先生

🍴 コツ、ポイント

生地を緩くしない！市販のキムチは甘め
焦げないように油を多めにし、中火で焼きましょう。

材料（作りやすい分量 2枚分）

キムチ 200g
シーフードミックス 100g
玉ねぎ 50g
サラダ油 大さじ2

▶ タレ

醤油 大さじ1
みりん 大さじ1/2
ごま油 大さじ1/2
いりごま 適宜

▶ 生地

チヂミ粉(小麦粉) 50g
卵 1個
コチュジャン 大さじ2/1
水 大さじ2

作り方

調理時間:約 15分

1. キムチを一口大に切り、玉ねぎは1cm角切り、シーフードミックスは解凍して水気を切っておく
2. ボウルに1と生地の材料を入れて混ぜ合わせる
3. フライパンに油大さじ1を入れて、2枚分に分けて丸くのばして焼く
4. ひっくり返してサラダ油大さじ1を加えて両面香ばしく焼く