

韓国料理キンパ

材料

ごはん 1 合分

1. 炊いたごはん 1 合
2. 胡瓜 1 本
3. 魚肉ソーセージ(ハム、カニカマ) 1 本
4. 厚焼き玉子卵 2 個分
5. たくあん(キムチ) 1/3 本
6. A 塩 小さじ 1/3
7. A 味の素 1 振り
8. A ごま油 小さじ 1



作り方

1 今回の具材はこちら。キムチ、カニカマ、ハム等も合います。



2 厚焼き玉子、胡瓜と魚肉ソーセージは縦 4 等分に細長く切る。たくあんは荒めのみじん切り、または細切りにしておく。



3 炊いたご飯に A 塩、A 味の素、A ごま油を加えて混ぜておく



4 海苔にご飯を薄く敷いたら具材を乗せる



5 巻き終わりを下にして海苔を定着させる



6 表面にごま油を適量塗って切れば完成

