

韓国のりとたくあんが織りなす味・食感

たくちやんチユモツパ

コロコロ一口美味

【材 料】(6個分×2種)	
A	
ごはん	240g
たくちやんたくあん	35g*
とびっこ	25g
大葉	4枚
韓国のはり	全形1枚
マヨネーズ	小さじ1
ゴマ油	小さじ1
いりごま	適量
B	
ごはん	240g
たくちやんたくあん	35g*
ハム	2枚
韓国のはり	全形1枚
マヨネーズ	小さじ1
ゴマ油	小さじ1
いりごま	適量

*たくちやんたくあんは前日までに、好みの大きさに切った大根を「たくあん漬の素たくちやん」を使って漬けておく。

【作り方】

- ① 大葉は千切りに、ハムとたくちやんたくあんは細かく刻んでおく。
- ② ボウルにAのごはん、マヨネーズ、ゴマ油を入れて混ぜ合わせる。さらにとびっこ、たくあん、大葉、いりごま、そして海苔を細かくちぎって加え、混ぜ合わせる。
- ③ もう一つのボウルにBの「は」と、マヨネーズ、ゴマ油を入れて混ぜ合わせる。さらにたくちやんたくあん、ハム、いりごま、海苔は細かくちぎって加え、混ぜ合わせる。
- ④ ②と③をそれぞれ一口大に丸める。(ラップ、もしくはポリエチレン手袋を使うと便利)

撮影・料理・スタイリング／Kumiie Onishi
構成／naoki onishi

* 具材をごはんに混ぜ合わせた後、味付けが物足りない場合は塩を少々加えてよい。また好みでコチュジャンを加えても美味しい。



たくあん漬の素 80g

