

韓国のりとたくあんが織りなす味・食感 たくちゃんチュモツパ

コロコロ一口美味



撮影料理・スタイリング／kneecorner
構成／nook-onishiro

【材料】(6個分×2種)

| A | | B | |
|-----------|------|-----------|------|
| ごはん | 240g | ごはん | 240g |
| たくちゃんたくあん | 35g* | たくちゃんたくあん | 35g* |
| とびっこ | 25g | ハム | 2枚 |
| 大葉 | 4枚 | 韓国のり | 全形1枚 |
| マヨネーズ | 全形1枚 | マヨネーズ | 全形1枚 |
| ゴマ油 | 小さじ1 | ゴマ油 | 小さじ1 |
| いりごま | 小さじ1 | いりごま | 小さじ1 |
| 適量 | | 適量 | |

*たくちゃ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ゃん」を使って漬けておく。

【作り方】

- ① 大葉は千切りに、ハムとたくちゃ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のごはん、マヨネーズ、ゴマ油を入れて混ぜ合わせる。さらにたくちゃんたくあん、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)

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



たくあん漬の素 80g