

# 어묵꼬마김밥



## 1. 요리법

### 1) 요리재료

- 재료 : 김밥김 4 장, 어묵 4 장, 밥 2 공기, 다진마늘 1 큰술, 통깨, 참기름
- 밥양념 : 소금 약간, 참기름 2 큰술, 통깨 2 큰술
- 어묵양념 : 간장 3 큰술, 고춧가루 2 큰술, 맛술 1 큰술, 올리고당 2 큰술

### 2) 요리과정

01. 어묵은 잘게 채썬다.
02. 달군 팬에 기름 넉넉히 두르고 다진 마늘을 넣고 향을 낸다.
03. 어묵을 넣고 볶다가 위 어묵양념을 넣고 빠르게 볶은 후 한김 식힌다.
04. 볼에 밥 두공기 분량을 담고 위 밥양념을 넣고 골고루 섞는다.
05. 김을 4 등분으로 자른 다음 밥을 얇게 살짝 눌러 가면 편다.
06. 양념 한 어묵을 올리고 돌돌 말은 다음 먹기 직전 참기름 바르고 통깨 뿌려먹는다.

# おでんミニのり巻き



## 1.料理法

### 1) 料理材料

- 材料：海苔 4 枚、かまぼこ 4 枚、ご飯 2 杯、みじん切りニンニク 1 大さじ、ごま、ごま油、サラダ油
- ご飯味付け：塩少し、ごま油 2 大さじ、ごま 2 大さじ
- かまぼこ味付け：醤油 3 大さじ、一味唐辛子 2 大さじ、みりん 1 大さじ、オリゴ糖 2 大さじ

### 2) 料理の過程

01. かまぼこは薄く千切りする。
02. 熱くなったフライパンに油をかけてみじん切りにんにくを入れて香りを出す。
03. かまぼこを入れて炒め上のかまぼこ味付けヤンニョムを入れて素早く炒める。
04. ボールにご飯を入れ上のごはん味付けヤンニョムを入れまんべんなく混ぜる。
05. のりは 4 等分にし、粗いところの上に 1cm 位残してご飯を薄く広げておく。
06. かまぼこを広げたご飯の上において巻いていく。
07. 食べる直前にごま油を塗り、ゴマを振りかけて食べる。