

김치만두



1. 요리법

1) 요리재료

- **주재료** : 김치 반포기(줄기만), 두부 한모, 다진고기(돼지고기)300g, 당면 한줌, 부추 한줌, 양파 1/2 개, 달걀 1 개, 만두피
- **부재료** : 다진마늘 1 큰술, 진간장 1.5 큰술, 후추약간

2) 요리과정

01. 두부 한모를 보자기에 넣고 물기를 꼭 짰후 으갠다.
02. 당면은 미리 물에 불려둔 후에 2cm 길이로 잘라준다.
03. 부추는 깨끗이 씻어서 잘게 잘라준다.
04. 김치는 1/2 포기중 줄기부분만 잘게 잘라준다.
05. 양파도 잘게 잘라준다.
06. 다진고기(300g)를 볼에 넣고 두부, 양파, 부추, 김치, 당면과 달걀 1 개와 간장 1.5 큰술, 후추 톡톡 2 번 넣고 마지막으로 다진마늘 1 큰술 넣고 섞는다.
07. 준비된 만두피에 큰수저정도의 양을 중앙에 올려서 꺾꺾 눌러준다.
08. 만두피 가장자리에 물을 묻히면서 봉한다.
09. 빚은 만두를 찜통에 넣고 20 분정도 쪄준다.
10. 양념장 - 물 2 스푼, 간장 2 스푼, 식초 1 스푼, 고춧가루 반스푼

キムチ餃子



1.料理法

1)料理材料

- ・ **主な材料:** キムチ 1/2 個、豆腐 1 個、ひき肉(豚肉)300g、春雨麺一握り、ニラ一握り、玉ねぎ 1/2、玉子1個、ギョーザの皮、
- ・ **副材料:** 刻みニンニク 1 大さじ、醤油 1.5 大さじ、胡椒

3)料理の過程

01. 豆腐を網に入れて水気をしっかり絞ってから押しつぶして置く。
02. 春雨麺はお湯に浸して置いてから 2cm 程度に切る。
03. ニラはきれいに洗って短く切る。
04. キムチは網に入れて水気をしっかり絞って茎部分だけ細かく切る。
05. 玉ねぎも細かく切る。
06. ひき肉をボールに入れて、豆腐、玉ねぎ、ニラ、キムチ、春雨麺と玉子 1 個、醤油 1.5 大さじ、胡椒 ぽんぽん 2 回、最後に刻みニンニク 1 大さじを入れ混ぜる。
07. 準備された餃子皮に 1 大さじ量を中央に乗せてぐっと押さえる。
08. 餃子皮の端に水をつけながら封ずる。
09. 完成した餃子を蒸し器に入れて 20 分程度蒸す。
10. ヤンニョンジャン=お水 2 大さじ、醤油 2 大さじ、お酢 1 大さじ、赤唐辛子 1/2 大さじ