

꼬마김밥



1. 요리법

1) 요리재료

· 주재료 : 밥, 김, 단무지, 당근, 참기름, 깨소금, 식용유 1/2 작은술, 소금

2) 요리과정

01. 단무지는 얇게 길게 자른다.
02. 당근은 슬라이스 한후 채썰어준다.
03. 후라이팬에 식용유 두르고 당근 넣고 소금 1/5 스푼 넣어 중불에서 볶아준다.
04. 밥은 뜨거울 때 불에 담아 소금, 참기름과 통깨를 넣고 술술 섞는다.
05. 김은 4 등분해서 거친면이 위로 오도록 1cm 만 남기고 밥을 얇게 편다.
06. 재료를 나란히 올려 접어서 돌돌 말아준다.
07. 먹기 직전에 김 위에 참기름 바르고 그 위에 통깨를 뿌려서 마무리한다.

ミニのり巻き



1.料理法

1) 料理材料

・主な材料: ご飯、海苔巻用のり、たくあん、ニンジン、胡麻油、いりごま、サラダ油 1/2 小さじ、お塩

2) 料理の過程

01. たくあんは細長く切る。
02. ニンジンもスライスして千切りにする。
03. フライパンに油を入れて千切りしたニンジンとお塩 1/5 小さじ入れ中火で炒める。
04. ご飯は暑いときボウルに入れお塩、ごま油、いりごまを入れ軽く混ぜる。
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. たくあんもニンジンもを広げたご飯の上において巻いていく。
07. ちゃんと巻いたのり巻にごま油を塗りその上にいりごまを振りかけたら終了。