

ライスペーパーキンパ風

●材料 3人分ぐらい

| | |
|---------|--------|
| ライスペーパー | 4枚 |
| ご飯 | 400g |
| すし酢 | 大さじ1 |
| 豚肉 | 150g |
| 焼肉のたれ | 適宜 |
| 卵 | 2個 |
| 砂糖 | 小さじ1杯半 |
| 塩 | 少々 |
| 人参 | 70g |
| 中華だし | 小さじ1 |
| ごま油 | 小さじ1 |
| 大根 | 40g |
| 豆苗 | 50g |
| キムチ | 適宜 |



●作り方

- 1 豚肉は焼いて焼肉のたれで味付けしておく。
卵は砂糖と塩を加えて焼き、4等分に細長く切っておく。
人参は千切りにし、600Wのレンジに2分半ほどかけ、ごま油と中華だしを混ぜておく。
豆苗は根を切って洗い、600Wのレンジに2分程かけておく。
大根は千切りにする。
- 2 ライスペーパーをサッと水に濡らし、まな板や大皿などへのせ、ご飯をのせる
※ご飯は全体に広げず、中央へのせ、周りは巻きやすいように空けておく。
彩りを考えて1の具とキムチをのせ、春巻きのように両側も畳み込むように巻く。
- 3 3～4等分に切って盛り付ける。※くっつきやすいので少し離して盛り付ける。

キンパとは

キンパとは「韓国風海苔巻き」のこと。

日本のおにぎりのように持ち歩きやすく、食べやすいので、ピクニックや遠足のようなレジャーでキンパを食べることが多いようです。

日本の海苔巻きは、ごはんが酢飯なのに対し、キンパは、ごはんにごま油と塩を混ぜて作ります。

具も、日本の海苔巻きが刺身を中心とする生ものが多く使われるのに対して、キンパは生ものを使わず、たくわんやごぼうなど歯ごたえのある食材が使われます。また、キンパは仕上げに海苔にごま油を塗るのも特徴の一つです。

ごま油の香りや歯ごたえを活かした具を使った、日本の海苔巻きとは違うおいしさを、楽しんでみませんか。