

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

# 古くなった海苔で しっとり海苔ジャバン



レシピ提供：キム・ヨンジョン先生

🍴 コツ、ポイント

古い海苔はフライパンで焼くのが秘訣！  
調味料は混ぜてから数回に分けて海苔に和える！

## 材料 作りやすい分量

海苔 . . . . . 5枚  
小ネギ . . . . . 10g

### A)調味料

醤油 . . . . . 大さじ1, 5~2  
砂糖 . . . . . 小さじ1  
おろしニンニク . . . . . 小さじ0, 5  
いりごま . . . . . 大さじ0, 5  
ごま油 . . . . . 大さじ1

## 作り方

(冷蔵保存で5日)

1. 小ネギは小口切りにする。
2. A) の調味料を混ぜ合わせておく。
3. 海苔を一枚一枚フライパンで焼く。
4. ビニール袋に海苔を入れて、揉み適当なところでボールに移す。
5. 混ぜておいた調味料を少しづつ数回に分けて海苔に混ぜて和え、しっとりしたら小口切りにしたネギを混ぜ合わせる。