

## ライスペーパーで5分で作れるレシピ！中国の簡単朝ごはんジーダンピン



🕒 調理時間：5分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：302kcal 🧂 塩分：1.2g

ライスペーパーを使って、フライパンでたった3分で完成する中国の朝ごはんジーダンピン（鶏蛋餅）。忙しい朝にもピッタリ♪

【中国料理研究家 三村佳代先生のレシピ】

中国留学経験者の方と中国の朝ごはんについて話していたところ、この「ジーダンピン」が美味しかったと意見が合致。本来は小麦粉と水で生地を作るので少し手間なのですが、ライスペーパーなら水でもどすだけで使えるのでは？と思い作ってみたら大成功でした♪

### 使用商品

### ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。

でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。



### 材料 1人前

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| ケンミン ライスペーパー：2枚 | 米油：小さじ1（4g） |
| 卵：1個            | お好みで        |
| 青ねぎ：適量          | オイスターソース：適量 |
| 黒ごま：適量          |             |
| ハム：2枚           |             |
| とろけるチーズ：適量      |             |

### 作り方

- (1)  
卵は溶き、ハムは半分に切る。
- (2)  
冷たいフライパンに米油をライスペーパー1枚につき2g入れ、キッチンペーパーなどで薄く広げる。  
油が多すぎると油ハネの原因となります。  
水で少し硬めにもどしたライスペーパー1枚を半分に折り、フライパンに乗せる。
  - ライスペーパーのもとし方について詳しく解説
- ライスペーパーの上に半量の溶き卵を広げ、青ねぎ・黒ごまを乗せて火をつける。【中火】  
卵が固まったら裏返し、ハム・とろけるチーズを乗せてふたをして1分焼く。
- (3)  
チーズが溶けたら、一旦まな板などに取り出し、温かいうちに端から3つ折りにする。3等分にカットする。
- (4)  
同じ工程でもう1個作り、お好みでオイスターソースやお好み焼きソースなどをつけてお召し上がりください。