ケンミン食品株式会社

キムマリ（甘辛春雨の海苔巻き揚げ）簡単韓国料理レシピ

調理時間：10分　調理法：お鍋　カロリー：102kcal　塩分：0.8g

冷凍や残り物のチャプチェをライスペーパーと海苔で巻いて簡単！韓国おつまみの「キムマリ」が完成♪
ケンミンの冷凍韓国風チャプチェを使えば、中身は電子レンジでチンするだけ◎
天ぷら粉を使わなくても、ライスペーパーで外はカリカリ、中はむちっとした食感に♪
おつまみやお弁当のおかずにもピッタリです◎

【管理栄養士のレシピ】
冷凍チャプチェを使って気軽に、天ぷら粉はライスペーパーで代用できる超簡単メニューです。
韓国で人気の海苔巻き天ぷらがおうちでも簡単にでき、プチ韓国居酒屋さん気分が味わえるようなレシピにしました♪

【キムマリとは…】
韓国語でキムは「海苔」、マリは「巻く」を意味します。
甘辛く炒めた韓国春雨を海苔で巻いて天ぷらにしたもので、韓国で人気の定番屋台メニューです。

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　8本分

ケンミンライスペーパー：8枚
ケンミン冷凍韓国風チャプチェ：1袋
焼き海苔：2枚
揚げ油：適量

■ヤンニョムだれ
コチュジャン：大さじ1（15ｇ）
はちみつ：大さじ1（21ｇ）
みりん：大さじ1/2（9ｇ）
濃口醤油：大さじ1/2（9ｇ）
ケチャップ：大さじ1/2（7.5g）
おろしにんにく：小さじ1/2（2.5ｇ）
※小鍋で煮詰める

作り方

（1）
冷凍のチャプチェは裏面に記載している通り、電子レンジで温めておく。
【500W：約４分20秒 or 600 W： 約３分50秒 or 1000 W：約２分50秒】
ヤンニョムだれは小鍋で煮詰める。
（2）
ライスペーパー1枚を水に浸してもどす。（目安：20～30秒程度）
柔らかくなりはじめたら引き上げる。

●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説

（3）
①もどしたライスペーパーをひし形に置き、中央より少し下に1/4サイズ切った焼き海苔→チャプチェを順に置く。
ライスペーパーの手前を中央へ向かって折りたたむ。
③ライスペーパーの左右を中央へ向かって折りたたむ。

（4）
④手前からしっかりと巻いていく。

（5）
高温の油（200℃前後）で箸でつついて固くなり、表面が白っぽくなるまで揚げる。
※揚げ春巻き同士がくっついてしまうので、数本ずつ離しながら揚げましょう。

（6）
お好みでヤンニョムダレをつけてお召し上がりください。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.