

豚バラ肉を入れた 「キンバブ」

<材料（2人前基準）>

のり 2枚
ご飯 1合（150g）
豚バラ肉 100g
サニーレタス 2枚
大根の漬物
キムチ 60g
キュウリ 1/4
塩 適量
コショウ 適量
ごま油 適量
ごま 適量
サムジャン*



*サムジャンソース作り方

ゴチュジャン：みそ：ごま油を1：3：1を割合で混ぜる（適量のごまを入れる）

<作り方>

1. サムジャンソースを作る
2. キュウリと大根を薄く切り、キッチンタオルでサニーレタスと大根の水気を取る
3. ボールにご飯を入れて、ごま油を小さじ1、適量の塩とごまで味付けをする
4. フライパンで豚バラ肉を焼く（適量の塩とコショウで調味する）
5. フライパンに残っている油をキッチンタオルで適当に拭いて、キムチを焼く
6. のりにご飯をのせる
7. サニーレタスと、大根の漬物、豚バラ肉、サムジャン、キュウリ、キムチの順に材料をのせる
8. キンバブを巻く
9. 巻いたキンバブにごま油を塗り、一口サイズに切る