

“コチジョン(꼬치전)”

令和2年9月29日

韓国国際料理キッチン

「秋夕(チュソク)の料理」

＜材料＞ 9～10個分 2～3人

小麦粉 大さじ2、卵 1個、ハム or 牛肉、カニ風味スティック

*牛肉は普通ランプ肉を使いますが、今回肩ロース肉を使います

小ネギ(根本のところ) 1/3本、たくあん 120g、エリンギ 100g

塩 少々、串 9個

*牛肉の味付け 醤油、料理酒、おろしにんにく、砂糖を2:1.5:1:1(正確でなくても大丈夫)で混ぜコショウ少々入れる



1. 牛肉(ハム)、カニカマ、ネギ、たくあん、エリンギの長さを合わせて切ります。その後、牛肉の味付けをします。*長さ6cm程度
2. 串に材料を刺す。比較的硬いたくあんやカニカマなどが端に来るように刺すと良いです。
3. 小麦粉を平たい皿に広げて準備します。また、別の皿に卵と塩を混ぜて準備します。
4. 串の片面だけ小麦粉を付け、また片面で卵に入れます
5. フライパンに油をひいて焼きます。

“ハートカニカマ(하트맛살전)”



＜材料＞ 9個分 2～3人

カニカマ6個(長い方)、卵 1個、小ネギ 1/5、ニンジン 1/4、塩少々、爪楊枝

1. カニカマの赤い部分が上に向かうようにして、手でハートの形を作り楊枝を刺します。
2. ニンジンと小ネギをみじん切りにします。
3. 器に卵をかきまぜ、塩を入れます。みじん切りにしたニンジンとネギも入れて混ぜます。
4. フライパンに油をひいて、ハートのカニカマを並べます。軽く火が通ったら、スプーンで卵をハートの中に入れます。こぼれないように3分の2だけ入れます。
5. 火が通ったら、ひっくり返して、火を通し完成です。

