

ノク ドゥ ジョン

녹두전 緑豆チヂミ



材料

10人分/1人あたり2個

Peeled Split Mung Bean

- 皮をむいた緑豆:1袋
- 豚肉:ミンチ、または自分でミンチしたのがより良い
- 発酵させたキムチ
- もやし:一袋 (新鮮な物)
- 塩: 小さじ1
- コショウ
- または生姜のすりおろし
- ニンニク
- 長ネギ(またはネギ)
- 油

作り方

1. 緑豆寝かし

- a. 緑豆を水にひたし8時間以上寝かす。

2. 材料の準備

- a. 豚肉、キムチ、ネギをみじん切りにする。
- b. もやしは細かく切らず、全長の2分の1に切る。

3. 寝かした緑豆をグランド

- a. 寝かした緑豆をミキサーにグランドする
- b. 緑豆をグランドするとき、緑豆を寝かせた水を一緒に入れる。
- c. 緑豆をグランドするときはとろみが出るくらいが良い。

4. 材料を混ぜる

- a. 準備した材料を一緒に混ぜる。
- b. Tip: 味付けの際、味の調整はキムチの汁を使用してください。

5. 焼く

- * 注意事項: フライパンに油を多めに入れた後、
緑豆チヂミの真ん中の部分に火が通るまで十分に焼くこと。