

## 韓国の正月料理のひとつ - ジョン

(串刺し、たら、れんこん)

材料：カニカマ、エリンギ、アスパラ、たらの切り身、  
れんこん、卵、塩、こしょう、小麦粉、サラダ油

作り方：

エリンギ、アスパラはカニカマと同じ大きさにそろえる。

爪楊枝にカニカマ、アスパラ、エリンギの順に刺す。

たらの切り身、れんこんは約5mmの厚さに切る。

それぞれに小麦粉を振る。

卵に塩、こしょうを入れて混ぜ合わせる。

卵液に小麦粉を振った串刺し、たら、れんこんを入れる。

両面にしっかりと卵液をつける。

フライパンにサラダ油を入れ熱し、卵液をつけた串刺し、

たら、れんこんを入れる。

両面を焼く。

串刺しジョン 材料(2人分)



カニカマ	4本
エリンギ	
アスパラ	
卵	1個
塩・胡椒	各少々
小麦粉	適量
サラダ油	大さじ2