

帆立とかにの韓国風金ごまおかゆ



使用商品：金ごますりごま70g

姉妹品：金ごますりごま60g

<材料> 10人分

米	2合
水	3600cc 《米の10倍の水》
塩	小さじ2
① ほたて水煮缶《小》	1缶
② カニ缶詰	1缶
金ごますりごま	大さじ5
細切り海苔	
白菜キムチ	少々
三つ葉	少々

<作り方>

1. 米は洗い、3600ccの水を入れ、塩を加え、沸騰するまでは強火、後は弱火でことごと煮る。
(とろりとなるまで)
2. ①を1の半量に加え、5分位煮る。
3. ②を1の半量に加え、5分位煮る。
4. それぞれの粥に金ごますりごま、細切り海苔、白菜キムチをのせ、三つ葉も加え食べる。
(三つ葉の変わりにせり、香菜でもよい)

金ごま本舗株式会社
兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26
TEL:0797-80-4150
<http://www.kingoma.co.jp/>