

개나리 언덕 위에 봄이 오린다

· 재료

[주재료] 라이스페이퍼 5장, 쌀 200g, 미나리 줄기 3개

[부재료] 비트 1/4, 시금치 2단, 당근 1/4, 맛살 60g, 단무지 40g, 우엉 30g, 유부(초밥) 3장

· 소스

고추냉이 1.5T, 레몬 1/2, 마요네즈 5.5T, 설탕 10g, 꿀 20g, 소금 2g, 후추 2g

· 조리 포인트

물에 적셔 싸기만 하던 라이스페이퍼를 곱게 봄색으로 물들여 꽃처럼 표현하였습니다



조리방법

1. 시금치는 모두 다져서 쌀과 섞어 밥을 짓는다.
2. 비트는 강판에 갈아서 물 4컵을 섞는다.
3. 배합초를 만들어 준비한다. (식초2 설탕1)
4. 다른 부재료는 다져서 준비하고 우엉, 단무지, 유부는 물기 제거를 위해 후라이팬에 살짝 볶는다.
5. 마늘은 다져서 기름 넉넉하게 후라이팬에 볶고 마요네즈, 고추냉이, 레몬즙, 후추, 소금과 섞어 소스를 만들어준다.
6. 미나리는 데쳐서 준비한다.
7. 시금치밥에 다진 재료들을 넣고 섞어준 뒤 지름 4-5cm 크기로 볼을 만들어준다.
8. 라이스페이퍼를 비트물에 넣었다가 흐물해질 때 빼서 볼을 놓고 감싸준 뒤 시금치로 묶는다.
9. 묶인 윗부분을 물에 살짝 넣어 퍼준 뒤 가운데 소스와 레몬 제스트를 놓아준다.