

具材がたっぷり♪ 韓国のり巻きづくり



韓国料理の一つとして知られるようになった韓国のり巻き（キムパプ）は、酢飯を使わずごま油が加えられているのが一般的。日本ののり巻きに比べると具材が多いのが特徴で、形や大きさもさまざまです。今回は日本国産ののりを使用し1人で2本、あさりと豆もやしのスープも作ります。【定員 15 名】

10月18日(木) 10時30分～13時

場 所:生活クラブ生協本部 (JR 埼京線「中浦和」下車 徒歩 3分)

講 師:李 愛敬(イ エギョン)さん

韓国では料理と日本語の講師、日本では韓国語や韓国料理の講師をつとめる

持ち物:エプロン・三角巾・筆記用具・細巻き用の巻きす(なければ普通のものでOK)

参加費:3,000 円 ※材料費代を含みます

お問い合わせ・お申込みは、

NPO (特定非営利活動) 法人大人の学校

TEL/FAX 048-866-9466

メール otonano-gakkou@cure.ocn.ne.jp