**김초밥 (노리마케 스시)**

**재료:**

 김5장, 밥 800, 달걀 2개, 표고버섯 10개, 오이 1/2개, 단무지 2줄, 오보로 40g,

 달걀 2개, 깻잎 2장, 생강 1톨씩, 다시마 1장

 초밥 배합초 : 식초3 큰술 : 설탕2 큰술 : 소금 1 작은술 (밥 200g 기준)

 달걀말이 : 달걀 2개, 다시마물 1 큰술, 설탕 1/2 작은술, 맛술 약간

 표고버섯 조림장 : 다시물 1/2컵, 간장 2 큰술, 청주와 설탕 각각 1 큰술

**만드는 법:**

1. 밥이 뜨거울 때 살짝 끓인 배합초를 넣어 주걱으로 고루 섞어 식힌 후 젖은
면보로 덮어둔다.
2. 깻잎은 찬물에 담가둔다.
3. 표고버섯은 따뜻한 물에 불려 잘 씻은 후 간장, 설탕, 청주, 물을 넣고 조린 뒤 식혀서 둔다.
4. 오이는 사방 1cmm 굵기로 길게 자르고 씨부분을 도려낸 후 소금에 절여 물기를 제거한다.
5. 생강은 얇게 썰어 소금물에 데쳐서 남은 배합초에 담가둔다.
6. 달걀은 풀어서 설탕, 소금, 다시물을 넣어 고루 섞은 후 체에 걸러 팬에 기름을 약간 두르고 약불에서 달걀말이를 하여 사각 기둥으로 만든다.
7. 김발 위에 김 한장을 넣고 가운데 위에 1/2장을 깐다. 초밥을 앞쪽으로부터 3/5정도 깔리도록 편 다음 생선 오보로를 중심에 뿌려주고 달걀 말이, 오이 박고지를 가운데 오도록 말아 8-10등분으로 자른다.
8. 접시에 깻잎을 깔고 김초밥을 담는다. 생강초로 장식하고 간장을 곁들여낸다.

**꼬치냄비 (쿠시나베)**

**재료:**

 판곤약 50g, 당근 60g, 무 70g, 쑥갓 30g, 건다시마 1장, 가쓰오부시 10g,
 유부 2장, 소고기 30g, 당면 10g, 배추 50g, 실파 20g, 달걀 삶은 것 1개,

 어묵(사각,완자,구멍난 것) 180g, 이쑤시개 2개, 겨자가루 1큰술

 꼬치냄비 다시물 : 다시물 2컵, 간장 3 큰술, 청주1 큰술, 소금과 설탕 약간

**만드는 법:**

1. 손질한 다시마를 넣고 다시마 가쓰오부시 물을 만든 후 양념을 한다.
2. 쑥갓은 찬물에 담가놓고 무, 당근, 어묵, 곤약 데칠 물을 올리면서 겨자를 따뜻한 물로 발효시킨다.
3. 물이 끓으면 데쳐야 할 재료를 각각 데친다. (어묵, 유부, 당근, 무)
4. 3 cm x 7 cm 로 자른 곤약은 가운데 칼집을 넣어 꼬아서 모양을 만든 후 데치고, 달걀은 완숙으로 삶는다.
5. 미리에 담아 둔 양념 다시마 물 1/2컵을 넣고 무, 달걀, 곤약 순으로 졸인다.
유부는 끝을 잘라 살짝만 조린다,
6. 소고기, 배추, 당근은 곱게 채 썰어 볶고 실파는 3 cm로 썬다.
7. 삶은 당면은 3cm 정도로 잘라 볶아서 간을 맞춰 잡채로 만들어 유부에 넣어 꼬치로 고정시킨다. (이쑤시개 이용)
8. 꼬치에 어묵을 일정하게 꽃은 후 냄비에 어묵꼬치와 준비된 재료들을 보기 좋게 담아 끓인다.
9. 냄비에 어물, 무, 당근, 유부주머니, 곤약, 다시마를 넣고 다시물을 담고 은근히 익힌다.
10. 삶은 달걀을 잘라 얹고 쑥갓을 곁들인다.
11. 겨자 갠것과 간장을 함께 낸다.

**소고기 양념튀김 (규니 쿠노야 쿠미덴뿌라)**

**재료:**

소고기 100g, 실파 20g, 달걀 1개, 레몬 1/4개, 당면 10g, 흰참깨 5g,
 한지 2장, 파슬리 약간, 마늘 1쪽

 튀김반죽 : 전분 2큰술 + 밀가루 2 큰술 + 노른자 1개,

**만드는 법:**

1. 소고기는 결 반대로 채를 썰어 놓는다.
2. 파슬리는 물에 담가 놓고, 마늘을 다진다.
3. 소고기는 핏물을 빼고, 실파, 다진 마늘, 소금, 흰참깨, 참기름으로 양념한다.
4. 양념한 소고기에 달걀 노른자, 밀가루, 전분을 넣어 반죽한다.
5. 튀김그릇에 기름을 담고 150-160℃ 정도에서 먼저 당면을 튀기고 나서 소고기를 일정한 크기로 조금씩 떼어 둥글게 튀겨낸다.
6. 접시에 종이를 깔고 튀겨낸 당면을 놓은 후 소고기 튀김을 보기 좋게 올린다.
7. 레몬과 파슬리로 장식한다.

**Tip: 소고기 양념튀김은 쉽게 타므로 튀김온도에 유의한다.**