



무밥



무밥

재료 불린쌀 1컵, 무 100g, 실파, 통깨 양념장: 간장 1큰술, 설탕 1작은술, 고춧가루 1/2큰술, 맛술 1작은술, 실파다진것 1작은술, 통깨, 참기름

조리방법

- 쌀과 무 손질: 쌀은 미리 불려 놓고 무는 0.5cm 폭으로 가지런히 채 썬다.
 - 밥 짓기: 불린 쌀 1컵에 물 1컵과 무를 넣고 고슬하게 밥을 짓습니다.
 - 완성: 양념장을 만들어 곁들여 냅니다.
-

Radish Rice

Ingredients 1 cup Soaked rice, 100g Radish, Green onion, Sesame seeds
Seasoning: 1 tbsp Soy sauce, 1 tsp Sugar, 1/2 tbsp Red pepper powder, 1 tsp Mirin, 1 tsp Chopped green onion, Sesame seeds, Sesame oil

Instructions

- Prep Rice & Radish: Soak rice in advance and julienne radish into 0.5cm strips.
 - Cook Rice: Combine soaked rice (1 cup), water (1 cup), and radish in a pot and cook until fluffy.
 - Finish: Serve with the prepared seasoning sauce.
-

蘿蔔飯

材料 泡發米 1杯, 蘿蔔 100g, 青蔥, 芝麻 調味醬: 醬油 1大勺, 糖 1小勺, 辣椒粉 1/2大勺, 味醂 1小勺, 蔥末 1小勺, 芝麻, 香油

烹調步驟

- 準備米與蘿蔔: 將米提前泡發, 蘿蔔切成 0.5cm 寬的絲。

- 煮飯：將泡發的米 1 杯、水 1 杯與蘿蔔放入鍋中，煮至米飯香鬆。
 - 完成：調配好醬料搭配食用。
-

萝卜饭

材料 泡发米 1杯, 萝卜 100g, 青葱, 芝麻 调味酱: 酱油 1大勺, 糖 1小勺, 辣椒粉 1/2大勺, 味醂 1小勺, 葱末 1小勺, 芝麻, 香油

烹调步骤

- 准备米与萝卜：将米提前泡发，萝卜切成 0.5cm 宽的丝。
 - 煮饭：将泡发的米 1 杯、水 1 杯与萝卜放入锅中，煮至米饭香松。
 - 完成：调配好酱料搭配食用。
-

大根ご飯

材料 浸水させた米 1カップ, 大根 100g, 青ねぎ, 白ごま タレ: 醤油 大さじ1, 砂糖 小さじ1, 粉唐辛子 大さじ1/2, みりん 小さじ1, 刻みねぎ 小さじ1, 白ごま, ごま油

作り方

- 米と大根の下準備：米はあらかじめ浸水させ、大根は0.5cm幅の千切りにする。
 - 炊飯：浸水した米1カップに対し水1カップと大根を入れ、ご飯を炊く。
 - 完成：タレを混ぜ合わせて添える。
-

Reis mit Rettich

Zutaten 1 Tasse eingeweichter Reis, 100g Rettich, Frühlingszwiebel, Sesam Sauce: 1 EL Sojasauce, 1 TL Zucker, 1/2 EL Chilipulver, 1 TL Mirin, 1 TL gehackte Frühlingszwiebel, Sesam, Sesamöl

Zubereitung

- Reis & Rettich vorbereiten: Den Reis vorab einweichen und den Rettich in 0,5cm dicke Streifen schneiden.
 - Reis kochen: Den eingeweichten Reis (1 Tasse) mit Wasser (1 Tasse) und Rettich in einen Topf geben und gar dämpfen.
 - Finish: Die Sauce anrühren und dazu servieren.
-

Riz au radis

Ingrédients 1 tasse Riz trempé, 100g Radis, Oignon vert, Graines de sésame Sauce: 1 c.à.s Sauce soja, 1 c.à.c Sucre, 1/2 c.à.s Poudre de piment, 1 c.à.c Mirin, 1 c.à.c Oignon vert haché, Graines de sésame, Huile de sésame

Préparation

- Préparer le riz et le radis: Faites tremper le riz à l'avance et coupez le radis en lanières de 0,5cm.
 - Cuisson du riz: Mettez le riz trempé (1 tasse), l'eau (1 tasse) et le radis dans une marmite et faites cuire.
 - Finition: Préparez la sauce et servez.
-

Arroz con rábano

Ingredientes 1 taza Arroz remojado, 100g Rábano, Cebolleta, Sésamo Salsa: 1 cda Salsa de soja, 1 cda Azúcar, 1/2 cda Chile en polvo, 1 cda Mirin, 1 cda Cebolleta picada, Sésamo, Aceite de sésamo

Preparación

- Preparar arroz y rábano: Remoje el arroz con antelación y corte el rábano en

tiras de 0,5cm.

- Cocinar el arroz: Ponga el arroz remojado (1 taza), el agua (1 taza) y el rábano en una olla y cocine hasta que esté esponjoso.
 - Finalizar: Prepare la salsa y sirva con el arroz.
-

Рис с редькой

Ингредиенты 1 стакан Замоченный рис, 100г Редька, Зеленый лук, Кунжут
Соус: 1 ст.л. Соевый соус, 1 ч.л. Сахар, 1/2 ст.л. Порошок чили, 1 ч.л. Мирин, 1 ч.л. Зеленый лук, Кунжут, Кунжутное масло

Приготовление

- Подготовка риса и редьки: Замочите рис заранее, нарежьте редьку соломкой шириной 0,5см.
- Варка риса: Поместите замоченный рис (1 стакан), воду (1 стакан) и редьку в кастрюлю и сварите до готовности.
- Завершение: Приготовьте соус и подавайте вместе с рисом.

