

PariPari! PoriPori! Club!

へるし〜&しんぷる

冷製もやしの水キムチ



小鉢で一品！お手軽な価格も魅力なもやしがたっぷり食べられる！スープもあっさり冷製ごま風味仕立て

材料（3～4人分）

もやし	200g	
にんじん	適宜	
すりごま	少々	
ごま油	少々	
水キムチの素	1袋（35g）	
水、又はお湯	400ml	お湯（約50～60 くらい）



内容量 35g×2袋 ￥200（税込）

作り方

もやしは、沸騰したお湯に食塩を入れてサッと下ゆでします。

ボールに水、又はお湯、水キムチの素、ごま油を入れてよくかき混ぜます。

にもやし、にんじんを入れて、ラップをし、冷蔵庫で約12～24時間程度漬け込みます。

小鉢にもりつけて、すりごまをふりかけます。

つけもと株式会社