

■ ■ ■ PariPari! PoriPori! Club! ■ ■ ■



簡単！塩麹キムチ

甘からなやさしい味！お米と野菜の和風漬け。

■ マイルドな七味唐辛子の香りと、塩麹の甘からさが絶妙なキムチ！日本チックなお漬物です！

材料（4～5人分）

白菜	250g
大根	50g
ニンジン	20g
七味唐辛子	小さじ 1/2 杯
塩麹（こうじ漬の素で作った塩麹）	大さじ 4 杯
※おろしニンニク、※おろし生姜、昆布、アミエビ	適宜

※ チューブタイプの物を使用

作り方

- ① 野菜はきれいに水洗いします。白菜は食べやすい大きさに刻み、大根は皮をむいてちょう切りに、にんじんは皮をむいて千切りにします。
 - ② 大きめのボールに、①で刻んだ野菜、塩麹を入れてしんなりするまでよく混ぜあわせます。
 - ③ ②におろしニンニク、おろし生姜、昆布、アミエビ、七味唐辛子をいれてよく混ぜ合わせ、ポリ袋に移します。ポリ袋の空気をよく抜いて口を縛り、冷蔵庫で 24～48 時間漬け込んでください。
- ※ お好みで細かく刻んだ玉ねぎを入れると、甘味と複雑な風味がお楽しみいただけます。

つねもと株式会社

TSUKEMOTO CO.,LTD. SINCE1932