

暑い日の誘惑思いどおり

夏向きピリ辛水キムチ

冷を入れて
涼を楽しむ



撮影 料理ヌスタイリング / kufire ochi
構成 / nooki g nishi

【材料】3人分

えび	6尾
とうもろこし	1/3本
セロリ	15g
パクチー	適宜
ピリ辛水キムチの素	1/2袋(約18g)
水	200〜250ml

【作り方】

- ① 海老ととうもろこしはポイルして冷ましておく、セロリは5〜6cmの長さ、5mm幅に切る。
 - ② ポウルに本品と水を入れてよくかき混ぜる。
 - ③ 削ぎ切りしたとうもろこしと海老、セロリを②の調味液に浸す。
 - ④ ポウルにラップをして、冷蔵庫で8時間〜12時間漬け込む。
 - ⑤ 器に盛り付けパクチーをのせる。
- ※ ポリ袋でも調理できます。



ピリ辛水キムチの素 35g×2袋