

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

クツパに合う！ 簡単カクテキ



レシピ提供：キム・ヨンジョン先生

🍴 コツ、ポイント

大根は乱切り皮つきで歯ごたえが長持ち！
大根の下味付けは砂糖と塩が秘訣！

材料 作りやすい分量

大根 600g
ネギ 50g

A) 大根下ごしらえ

塩 大さじ 1
砂糖 大さじ 1

B) 調味料

唐辛子粉 大さじ 2~3
カナリエキス又はミョルチエキス 大さじ 2
砂糖 小さじ 1
おろしにんにく 大さじ 1
おろし生姜 小さじ 1
いりごま 適宜
酢 大さじ 1

作り方

調理時間:時間

1. 大根の皮をむいて薄乱切りにし、大根に A) を入れて混ぜて 30 分おく。
ネギは 0.5 cm の輪切りにする
2. 1 の塩気を流水で洗って 30 分ほど水切りする。
3. B) の味付けと 2 の大根を混ぜてネギを加えてさっと和えると出来上がり。