

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

ムセンチェ

（韓国式 大根のなます）



レシピ提供：アン・スヨン先生

🍴 コツ、ポイント

大根の青い上の方を使い、縦方向に千切り！

唐辛子粉は色味を見ながら加える！

生姜は好みに合わせて切り方や使い方を変える！

材料 作りやすい分量

大根（上の部分）	400g	にんにく	1片
唐辛子粉	4g	生姜	5g
砂糖	4g	魚醤	10g
塩（天日塩）	2g	わけぎ	少々
		赤唐辛子	少々
		酢	少々
		煎りゴマ	少々

作り方

（調味料は一度に全て加えず、状態を見ながら！）

1. 大根を縦の方向に千切りし塩漬けする。
2. 大根がしなりだしたら、砂糖と唐辛子粉を入れて混ぜ合わせる。（漬かりながら出た水分と唐辛子粉が馴染みながら少ない量の唐辛子粉でも大根に色を十分につけることができる）
3. 大根が軟らかくなり、唐辛子粉が均等に混ざったら塩、ニンニク、生姜汁、魚醤（アミの塩辛）わけぎを入れて混ぜ合わせる。
4. 食べる前に酢を数滴たらして酸味を加え、煎りゴマで香ばしさを加える。