

【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

ジャガイモの角が少し崩れ、
水気が 1/3 ぐらいになりとろみが
若干つくまで煮込みます。

材料 作りやすい分量

大根 200g
ネギ 50g

(A 大根塩漬け 30分漬ける)

塩 大さじ 1
砂糖 大さじ 1

(B 味付け)

唐辛子(調味用) 大さじ 2~3
カナリエキス(ミョルチエキス)
大さじ 2
砂糖 大さじ 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:

1. 大根の皮をむいて薄い乱切りにして、(A)を入れて混ぜて30分おく
2. ネギは0.5cmの輪切りにする
3. 1の塩気を流水で洗って30分ほど水切分する。
4. (B)と3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