

新玉ねぎときゅうりのオイキムチ風



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
きゅうり	1本	＜調味液＞	
塩	適量	砂糖	小さじ2
玉ねぎ	1/8個	タINANプラーHG	小さじ1・1/2
人参	1/6本	コチュジャン	小さじ1/2
塩	適量	酢	小さじ1/2
糸唐辛子	適量	一味唐辛子	小さじ1/2
		ごま油	小さじ1/3
		にんにく(すりおろし)	0.5g

料理特徴

ナンプラー由来の魚介の旨味と新玉ねぎの辛味がアクセントのオイキムチです。

作り方

- ①きゅうりは4等分に切り、縦に2/3程度切り込みを入れる。全体に塩をすり込んで20分程度置き、水で洗って水気を切る。
- ②玉ねぎは薄切り、人参は千切りにし、塩と合わせて揉み込む。10分程度置き、水で洗って水気を切る。
- ③②に＜調味液＞を和え、①のきゅうりの切れ目に詰め、糸唐辛子を添えて出来上がり。