

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	ナンプラー	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。