

カクテキ(大根キムチ)

材料

大根 1/4 本(350g位)

大根の茎1本分(30g位)

塩10g

青ねぎ3センチ位

粉唐辛子大さじ1

にんにく1片又は(チューブ3cm)

生姜1片又は(チューブ3cm)

★砂糖小さじ1 ★コチュジャン小さじ1

★ナンプラー小さじ 1/2

★いりごま小さじ1



作り方

- 1 大根は皮を剥いて2センチ位の角切りにする
大根に付いてる茎も洗って細かく刻みザルに入れて2時間程そのままおく
- 2 ボウルに入れて塩を全体にまぶして30分程おく
- 3 水が出たらザルに上げ大根をボウルに戻し、粉唐辛子を入れてまんべんなくまぶす
- 4 青ねぎは洗って細かく刻み大根と一緒にボウルに入れる
- 5 にんにく、生姜は皮を剥いてすり下ろしてボウルに入れる
- 6 全体に混ぜて残りの調味料を入れよく混ぜて、清潔な容器に入れ冷蔵庫で一晩置く
- 7 食べる分ずつ器に盛る