

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

# ムセンチェ

(韓国式の大根なます)



レシピ提供：キム・ヨンジョン先生

🍴 コツ、ポイント

塩漬けは丁寧に塩が溶けるまで混ぜましょう！

材料 作りやすい分量 4人分

大根 . . . . . 500g~600g ▶ 大根の塩漬け  
ネギ . . . . . 15g 塩 . . . . . 大さじ1

▶ 味付け

唐辛子粉(調味用) . . . . . 大さじ1  
カナリ(ミヨルチ)エキス . . . . . 大さじ1~  
砂糖 . . . . . 大さじ1.5~2  
おろしにんにく . . . . . 小さじ2  
いりごま . . . . . 適宜

作り方

調理時間:約15分

1. 大根の皮を剥いて千切りにし、ネギは大きめにみじん切りにする
2. 1に塩大さじ1を加えて、塩が溶けるまで混ぜて10分塩漬けする
3. 2を一度水洗いしてから大根を良く絞り、味付けする

※ 好みで魚エキスと砂糖の量を微調整する