

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

えごまキムチ



レシピ提供：パク・ヒョンジャ先生

🍴 コツ、ポイント

スライサーを使い野菜の厚みを均等に
えごまの葉の香りが一番のご馳走なので
浅漬けで早めに食べること

材料 作りやすい分量

えごまの葉 30 枚
玉ねぎ 1 個
にんじん 1/2 個

▶ ヤンニョム
醤油 大さじ4
梅エキス 大さじ3
水あめ 大さじ3
塩辛エキス 大さじ3
すりおろしニンニク 小さじ2
ゴマ 大さじ2
唐辛子の粉 大さじ3

作り方

1. 玉ねぎを薄切りにする
2. にんじんを細く千切りにする
3. ①と②にヤンニョムを入れて混ぜる
4. えごまの葉に一枚ずつヤンニョムをかける