

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

白菜と大根の水キムチ



レシピ提供：全香美先生

🍃 コツ、ポイント

水は浄水またはミネラルウォーターを使用する！

味むらが起こらないよう調味料は良く混ぜる。

にんにくと生姜は薄くカットする。

常温でしっかり発酵してから冷蔵庫へ！

材料 作りやすい分量

白菜・・・・・・・・・・250g
大根・・・・・・・・・・150g
玉ねぎ・・・・・・・・・・100g
生姜・・・・・・・・・・15g
にんにく・・・・・・・・・・15g
青唐辛子・・・・・・・・・・1本

漬け汁

水(浄水 or ミネラルウォーター)・・・1リットル
砂糖・・・・・・・・・・大さじ1
塩・・・・・・・・・・大さじ1強
梅エキス・・・・・・・・・・大さじ2

作り方

1. ボールに水、塩、砂糖、梅エキス（無ければ不要）を加え、塩と砂糖が溶けるまで良く混ぜ合わせる。
2. 白菜は2センチにざく切り、大根は皮をむき、白菜と同じ大きさの短冊切りにする。
玉ねぎは繊維にそって薄切りに、生姜は千切り、にんにくは薄切りにする。
3. 切った材料をボールに加える。
(青唐辛子はお好みで分量、カット方法を加減して加える。辛みが苦手な方は不要)
4. 材料が空気に触れないように落とし蓋ラップをし、その上から更にラップをする。
5. 常温で3日置き、発酵してから冷蔵庫でしっかり冷やして4日目から食べられます。
6. 2～3週間以内で食べきるのがおすすめです。