

오이부추무침



1. 요리법

1) 요리재료

- 주재료 : 부추, 오이, 양파
- 부재료 : 고춧가루 3 큰술, 설탕 1 큰술, 다진 마늘 1 큰술, 액젓(까나리액젓 1/2 컵),
생강 1 작은술, 참깨가루, 소금

2) 기본정보

- 조리시간 : 15 분
- 분량 : 4 인분 기준

3) 요리과정

01. 부추는 흐르는 물에 깨끗이 씻어 적당한 길이로 자른다.
02. 오이는 어슷썰기해서 소금 살짝 뿌려 놓는다.
03. 양파는 채썰기.
04. 불에 손질한 부추와 오이와 양파를 넣고 까날이 액젓을 반컵정도 넣고 가볍게 버무려놓는다.
05. 불에 설탕 1 큰술, 고춧가루 3 큰술, 생강 1 작은술, 참깨가루, 다진마늘 1 큰술을 넣는다.
06. 재료를 넣은 불의 재료를 살살 골고루 버무려준다.

きゅうりニラ浅漬けキムチ



1.料理法

1)料理材料

- 主な材料:** ニラ、キュウリ、玉ねぎ
- 副材料 :** 唐辛子 3 大さじ、砂糖 1 大さじ、刻みニンニク 1 大さじ、塩辛 1/2 コップ、刻み生姜 1 小さじ
ごま、お塩

2)基本情報

- 調理時間: 15 分
- 分量: 4 人分の基準

3)料理の過程

01. ニラはお水にきれいに洗い適当な長さに切る。
02. キュウリは斜め切りしてお塩を少々かけて置く。
03. 玉ねぎは千切りしておく。
04. ボールにニラとキュウリと玉ねぎ、塩辛 1/2 コップ入れて軽く混ぜる。
05. ボールにお砂糖 1 大さじ、唐辛子 3 大さじ、刻み生姜 1 小さじ、こま、刻みニンニク 1 大さじ入れる。
06. 04 の材料を手軽くさっと混ぜる。