

いばらきのドラベジ 切り干しにんじんキムチ

辛さレベル★★★★

基本キムチ

用意するもの

ドラベジ1袋

にら 1束

細切り昆布 5g

キムチの素 60ml

白だし 15ml

白ごま お好み

一味トウガラシ お好み(写真は8g)

ニンニク お好み



下茹でしたレンコンを
混ぜたレンコンキムチ

- ①ドラベジは袋のままお湯を注いで湯切りする
(戻さないで洗う程度OK)
- ②ジップロックにキムチの素、白だし、一味、
ニンニクをいれる
- ③湯切りしたドラベジ、こんぶ(ハサミでカット)
にら(3~4センチ)、ごまを入れもみこむ
- ④全体がなじんだら完成