

# 切干大根のサラダ

♪ キッチン用 ♪

## ～ キムチバージョン ～

### <材料 & 下ごしらえ> (2人分)

#### ○ 主材料 & 調味料 ○

- ★ 切干大根 1袋(50g)弱
- ★ 酢 大さじ2
- ★ はちみつ 大さじ1 (砂糖でもOK)
- ★ 醤油 大さじ2.5
- ★ すり胡麻 大さじ山盛1
- ★ 韓国唐辛子(純粉末) 大さじ1.5
- ★ 胡麻油 大さじ1.5
- ★ にんにく 1カケ ⇒ すりおろしておく
- ★ 煎りごま (お好みで) 適量

#### ○ 下ごしらえ ○

- ・ 切干大根を戻す。

### <つくり方>

#### ① ドレッシングをつくる。

ボールに 酢と はちみつを入れ、はちみつを よく溶かす。  
はちみつが溶けたら、そのほかの調味料を1つずつ加え、加えるごとによく混ぜる。

調味料を加える順番は、

(はちみつ) ⇒ 醤油 ⇒ すり胡麻 ⇒ 韓国唐辛子 ⇒ 胡麻油 ⇒  
すりおろした にんにく

#### ② 食べやすい大きさに切った 切干大根を入れ、手で揉みこみながら、味をしみこませる。