

コリンキムチ

カボチャのレンピ



ワタの部分も意外と美味！

「コリンキー」の新食感キムチ

材料（作りやすい量）

「コリンキー」……………1個
 塩……………適量
 市販のキムチの素……………適量

作り方

- ① 「コリンキー」を皮付きのまま一口大に切り、塩もみします。
- ② 水気を切ったコリンキーを深めの容器に入れ、市販のキムチの素をひたるくらいに注ぎます。
- ③ 半日から一晩で食べごろです。

ワンポイント

ワタの部分も同じように漬けられます。
 未熟果ならではの楽しみ方です。