

韓国カボチャ「マッチャン」の ぬか漬

カボチャのレシピ



トロツとした食感が食欲をそそる！

材料

韓国カボチャ「マッチャン」
..... 1本(約600g)
＜ぬか床＞
ぬか床の素 450g
水..... 450mL
鷹の爪(小口切り)..... 1本(お好みで)

下ごしらえ

市販のぬか床に水を入れ、よく混ぜておく。(お好みで鷹の爪でピリッとした辛さを加える)

作り方

- ① 半分に切ったカボチャをぬか床に入れる。
- ② 一晩、漬け置く。
- ③ 食べやすい大きさに切り、器に盛り付ける。