

韓国カボチャ「マッチャン」の 浅漬け

カボチャのレシピ



あっという間に簡単漬物！！

材料

韓国カボチャ「マッチャン」
..... 1/2 本 (約 300g)
浅漬けの素 適量
昆布 2 枚 (5 cm)
鷹の爪 適量 (お好みで)

作り方

- ① カボチャを薄く短冊状に切る。
- ② (1) を昆布、鷹の爪と一緒に市販の浅漬けの素に漬ける。
- ③ 10 分くらい置く。