

「シャオパオ」の 即席キムチ

チンゲンサイのレシピ



**ミニチンゲンサイを丸ごとキムチに！
新食感キムチをお楽しみください**

材料（2人分）

「シャオパオ」ミニチンゲンサイ	4株
塩	適量
キムチ漬けの素	適量
酒	少々

作り方

- ① 「シャオパオ」を縦半分になり、塩をふります。
- ② しんなりしてきたら、キムチ漬けの素をあえます。
- ③ 仕上げに酒を少々ふって、あえます。

ワンポイント

しゃきしゃきとした食感が新鮮なキムチです。仕上げに酒を加えることで、まろやかな味に。