

超簡単・おいしい・可愛い ラディッシュキムチ



材料

- ラディッシュ・・・約100グラム
- 塩・・・・・・・・・・小さじ1/4くらい
- キムチの素・・・・・・・・適量

作り方

- 1・ラディッシュをきれいに洗い、根を切り落とします
- 2・小玉ならそのまま、大玉なら1/2に切ります
- 3・ジップロックなどの袋に入れ、塩をまぶし、約1時間ほど（しんなりするまで）待ちます
- 4・水けをきり（しょっぱ過ぎたら水洗いをする）、キムチの素をまぜて、ハイ出来上がり

すぐに食べてもOK！一晩寝かせてもOK！

キムチのピリッ と ラディッシュのピリ・・・違ったダブルのピリ感がとっても美味しいです
是非お勧めの一品。箸休めにも、ビールのおつまみにも最高です
葉っぱも同じようにキムチにしておいしくいただけますよ～