

# うまいルレシピ



## 梨のキムチ

梨とキムチの意外な組み合わせ。

梨のみずみずしさと甘みがキムチの辛さと相性抜群です。

簡単に作れるので、ぜひお試しください。



### 材料(2人分)

- 梨 1個
- きゅうり 1本
- にんじん 40g
- キムチの素 大さじ2
- にんにくのすりおろし 小さじ1
- しょうがのすりおろし 小さじ1
- 韓国粉唐辛子 小さじ1
- (辛いのが苦手な方は入れなくてもOK)
- 塩 小さじ1
- だし用昆布 4g(はさみで細切りにする)



### 作り方

1. 梨は、皮をむき芯を取り除く。8等分のくし切りにして、さらに半分にする。ひとつまみの塩(分量外)を入れた水にさらしておく。
2. にんじんは細切りにする。きゅうりは、ところどころ皮をむき乱切りにする。小さじ1の塩をまぶして、少しおいてから水分を絞っておく。
3. キムチの素ににんにく、しょうが、韓国唐辛子を混ぜておく。
4. 梨をざるにあげて、水分を切る。
5. 梨ときゅうり、にんじん、細切りの昆布をにんにく、しょうがと混ぜ合わせたキムチの素であえる。
6. 冷蔵庫で30分程度冷やして味を馴染ませる。

