



<http://kazusa-aisai.net/>

空芯菜とモヤシの韓国風和え

材料（4人分）

空芯菜	130g	
もやし	100g	
キムチ	大さじ 3	
A	ゴマ油	大さじ 3/4
	みりん	大さじ 1
	ポン酢	大さじ 2
	塩	少々

作り方

- ① もやしと空芯菜は、食感が残るようにさっと塩ゆでし、冷水にとる。
*しんなりしたらOK
- ② 空芯菜は 4 cmの長さに切り、しっかりと水気をしぼる。
キムチは大きければ粗く刻んでおく。
- ③ ボールに調味料 A を入れ、
空芯菜、モヤシ、キムチを入れて和え、10 分ほどねかせて味をなじませる。
軽くしぼって器に盛る。