



<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。
* しなりしたらOK
- ② 空芯菜は4cmの長さに切り、しっかりと水気をしぶる。
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。
軽くしぶって器に盛る。