

# 魚沼きのご料理コンテスト・レシピ

## ～ ピリ辛きのご DE キムチ風 ～

### 【 材料・分量（ 2 人分） 】

- ・野沢菜(漬物) : 50g
- ・まいたけ : 30g
- ・しめじ : 30g
- ・塩ふきこんぶ : 2g
- ・長ネギ(みじん切り) : 大さじ 1
- ・しょうが(極細せん切り) : 2g
- ・白ごま : 小さじ 1
- ・ニンニク(すりおろし) : 少々
- ・コチュジャン : 小さじ 1
- ・みりん : 大さじ 1

### 【 作り方 】

根元を切ったしめじ、まいたけはそれぞれ細かくほぐす

耐熱ボールに、塩ふきこんぶを入れ、みりんを回し入れたらラップをピッタリとかぶせ 600W  
で約 1 分 15 秒レンジ加熱し、冷ます

刻んだ野沢菜漬、ニンニク、長ネギ、しょうが、コチュジャン、白ごま、を合わせよく混ぜ合わせる

### 【 料理時間 】

10 分

### 【 コメント 】

きのごこと野沢菜漬を使って簡単にできるキムチ風の和え物です。サクサクとした野沢菜漬、こりっとしたきのごこの食感の違いが楽しめます。すぐに手に入る材料ばかりで作り方もとても簡単ですが、味はぴりっと本格的に韓国キムチ風！！

お酒の肴としてもお勧めです。