



もずくタコキムチ

★使用商品	もずくキムチ（冷凍）
-------	------------



★材料 （ 1人分 ） ／ 使用量			
もずくキムチ	20.0g		
きゅうり	15.0g		
塩	適量		
しょうが	適量		
ゆでたこ（刺身用）	15.0g		

★ポイント		
おなじみのタコともずくの酢の物をキムチ味のついたもずくであえた簡単小鉢です。 しょうががアクセントになっています。 きゅうりは下味をつけてからあえると食べやすくなります。		

★参考価格	1人分	93.8円
-------	-----	-------

★作り方	
①もずくキムチは解凍する。 ②きゅうりは乱切りにし、塩をふりなじませる。しょうがは細切りにする。 ③ゆでたこは食べやすい大きさのぶつ切りにする。 ④きゅうりの水気を切り、①・③と合わせて器に盛りしょうがをのせる。	