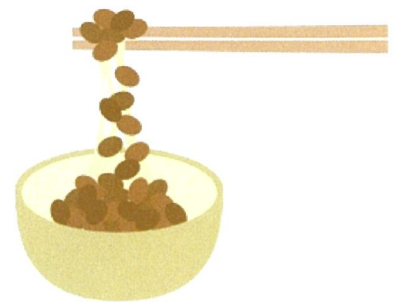


こうじなっとう
糍納豆



《材料》

・糍	500g
・もち米	2合
・きざみ納豆	3パック×5個
・塩	60~65g



《作り方》

- (1) もち米をやわらかく炊く。
- (2) 70℃くらいまで冷ます。冷めたら、きざみ納豆、塩を加える。
- (3) 1日1回混ぜ合わせる。1週間くらいで食べ頃になります♪

はくさい
白菜キムチ



《材料》

・白菜	2kg
・キムチ用唐辛子粉	200g
・上新粉	大さじ6
・水	300cc
・イカ塩辛	200g
・刻み生姜	50g
・刻みにんにく	70g
・砂糖	大さじ6
・ナンプラー	大さじ8
・りんごすりおろし	2個分
・大根	800g
・細ねぎ	4~5本
・にら	1把
・せり	1把
・塩	250g



《作り方》

- (1) 白菜は一口大に（白い部分を縦半分にして）、大根は薄い輪切りにする。さらに千切りにし、水500ccを入れ、塩を混ぜて、1時間置く。
- (2) 上新粉に水300ccを入れて混ぜ、ダマにならないよう加熱し、のり状にして冷ます。
- (3) 冷めたら、生姜、にんにく、イカ塩辛、りんごすりおろしを混ぜる。さらに砂糖・ナンプラーを混ぜ、キムチ用唐辛子粉を混ぜる。(1)の白菜と大根を水洗いし、小分けにして、布巾で水気をしぼり、唐辛子と混ぜる。最後に細ねぎ・にら・せりを混ぜたら、完成♪