

オ イ ソ バギ

# 오이소박이

# きゅうりキムチ



## 材料

- ・キュウリ:6個  
(アメリカのベルシアンキュウリを使用する場合:8個)
- ・にら:1/4束
- ・パプリカ:赤 1個
- ・小さい玉ねぎ:1/2個

## 塩つけの材料

- ・太い塩:1/2コップ

## ヤンニョムの材料

- ・唐辛子:大さじ 6
- ・梅シロップ:大さじ 2 (あれば)
- ・アンチョビアクソ (Fish Sauce):大さじ 2
- ・エビの塩辛:大さじ 1
- ・みじん切りにんにく:大さじ 1
- ・すりおろし生姜:小さじ 1
- ・ほんだし:小さじ 1

## 作り方

### 1. キュウリの塩漬け

- a. キュウリの切り抜き
  - i. キュウリを4等分する  
\* ベルシアンキュウリの場合2等分する
  - ii. キュウリの先端を4等分にする。
- b. 塩漬け
  - i. 塩の量:塩の大さじ半分
  - ii. 塩漬けの時間:30分から1時間半

キュウリにサイズによって塩漬けをする。  
\* ベルシアンキュウリの場合は30分だけ塩漬けをする。

### 2. ヤンニョム作り

- a. にらを1cmから2cm程度に切る。
- b. にらのサイズは個人好みで可能。
- c. 玉ねぎを適度な厚さに細く切る。
- d. パプリカを適度な厚さに細く切る。
- e. お手入れした味付け材料を混ぜる。
  - i. 注意事項
    - 1) 軽く混ぜること
    - 2) 唐辛子の場合、自分の好みに合わせてその量を決めるべし。

### 3. 塩漬けのキュウリの最後の仕上げ

- a. 塩漬けしたキュウリを水で一度軽く洗う。

### 4. キュウリにヤンニョムを入れる

- a. お手入れしたキュウリにヤンニョムを丁寧に入れる。