

令和4年度下妻市農産物加工研究会レシピ②

☆梨を使ったキムチの素 (出来上がり約6.3kg)

材料

| | |
|---------------|------------|
| ・大根 | 3000g |
| ・ニンジン | 380g |
| ・ニラ | 380g |
| ・ネギ | 380g |
| ・根ショウガ | 75g |
| ・にんにく | 150g |
| ・麺つゆ(2倍濃縮) | 150g |
| ・砂糖 | 90g |
| ・酢 | 180g |
| ・ホワイトリカー | 75g |
| ・塩 | 50g |
| ・唐辛子粉 | 180g |
| ・リンゴ | 500g (可食部) |
| ・いの一番(うま味調味料) | 135g |
| ・トマトピューレ | 300g |
| ・あみえび | 150g |
| ・梨 | 150g (可食部) |
| ・グラニュー糖 | 15g |

作り方

- ① 大根、ニンジンは千切りにし唐辛子粉でねばりができるまで良くもみ込む
- ② ニラを5cm位に切る、ネギは5cm位の千切りに
- ③ ニンニクをみじん切りにする
- ④ 全ての材料と調味料を混ぜ合わせる

使い方（例）

白菜の浅漬けキムチやキムチ鍋、たこキムチなどに



※画像は白菜の浅漬け