

酷暑も吹っ飛ばす 冷感・爽快感

水キムチの冷や汁

すぐに
オイシイ



撮影・料理・スタイリング／kunie ochi
構成／nooki onishi

【材料】

水キムチの素	1袋
きゅうり	1〜2本
玉ねぎ	1/4個
みょうが	1〜2個
ごはん	300g
豆腐	100g
ツナ缶	1/2缶
大葉	適量
いりごま	適量

【作り方】

- ① きゅうりを5ミリの輪切りにし、玉ねぎ、みょうがは薄切りにしておく。
- ② ポリ袋に水400ml（分量外）と水キムチの素を入れ、よく溶かす。そこに①を加え、一晩冷蔵庫で漬け込む。
- ③ 器にごはんを盛り、豆腐とツナを載せ、水キムチと汁をかける。千切りにした大葉といりごまを散らしたら出来上がり。



水キムチの素 35g×2袋