

料理名：

キュウリとロングウインナーの コチュジャン和え



調理時間・おすすめポイント

5分

火も使わない、あっという間おつまみ。
副菜

使用したCコレ商品

CO・OPロングウインナー、CO・OP手すり風すりごま
CO・OP鶏ガラスープ

お気に入りの理由

ロングウインナーは魚肉ではなくポークと鶏で美味しい。すりごまは風味がとてもしい。鶏ガラスープも粉末が細かくて使いやすい。

材料

ロングウインナー・・・1本
きゅうり・・・・・・・・1本
コチュジャン・・・小さじ1
鶏がらスープ・・・小さじ1

ごま油・・・・・・・・大さじ1
すりごま・・・・・・・・適量
韓国海苔・・・・・・・・適量

作り方

1. きゅうりとロングウインナーを斜め薄切りにして千切り。
2. 調味料を全部ボールで混ぜ合わせて、きゅうりとロングウインナーを入れて和える。
3. お皿に盛って、ごまと韓国海苔をかける。

お名前：S・Mさん