

料理名 **アサリとザーサイのピリ辛あえ**

材料 (2人分)

- A
- むきアサリ (湯通しする) 100g
 - 白髪ネギ 1本分
 - キュウリ (千切り) 2本分
 - ザーサイ (みじん切り) 大さじ3
- B
- 黒酢 大さじ1
 - ごま油 小さじ2
 - 白ゴマ 小さじ1
 - しょうゆ 大さじ1
 - コチュジャン 小さじ2
 - サンショウ 1つまみ

糸とうがらし 適宜

韓国のみ 2枚



作り方

(1)	ボウルにBを混ぜ合わせて合わせだれを作る。
(2)	さらにAを入れてあえる。
(3)	皿に盛り付け、上に糸とうがらしとちぎった韓国のみをちらし出来上がり。