

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面白い。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