



물썩나물무침



<https://recipe.io.kr>

물썩나물무침

재료 물썩 10g, 오이 1개, 홍고추 1개, 미나리 30g 양념장: 간장 1/2큰술, 고춧가루 1/2큰술, 식초 1작은술, 설탕 1작은술, 다진 파, 다진 마늘, 깨소금, 참기름

조리방법

- 물썩 손질: 잔털을 깨끗이 다듬어 5~6cm 길이로 썰고 끓는 물에 데친 다음 물기를 짠다.
 - 오이 손질: 오이는 소금에 비벼 씻고 어슷하게 썰어 소금에 절였다가 나온 해지면 씻어서 물기를 짠다.
 - 미나리 및 고추 손질: 미나리는 데쳐서 5cm 길이로 썰고, 홍고추는 어슷하게 썰어 씨를 툰다.
 - 양념장 만들기: 간장, 고춧가루, 식초, 설탕, 다진 파, 다진 마늘, 깨소금, 참기름을 고루 섞는다.
 - 완성: 준비한 재료를 모두 섞고 양념장으로 잘 버무려 그릇에 담아낸다.
-

Seasoned Water Mugwort Salad

Ingredients 10g Water mugwort, 1 Cucumber, 1 Red chili, 30g Water dropwort
Seasoning: 1/2 tbsp Soy sauce, 1/2 tbsp Red pepper powder, 1 tsp Vinegar, 1 tsp Sugar, Minced green onion, Minced garlic, Sesame salt, Sesame oil

Instructions

- Prep Water Mugwort: Trim, cut into 5-6cm lengths, blanch in boiling water, and drain.
 - Prep Cucumber: Scrub with salt, slice diagonally, salt lightly, rinse when soft, and drain.
 - Prep Water Dropwort & Chili: Blanch water dropwort, cut into 5cm lengths, and slice chili diagonally, removing seeds.
 - Make Seasoning: Mix soy sauce, red pepper powder, vinegar, sugar, onion, garlic, sesame salt, and sesame oil.
 - Finish: Mix all ingredients with the prepared seasoning and serve.
-

水蒿拌菜

材料 水蒿 10g, 小黃瓜 1個, 紅辣椒 1個, 水芹菜 30g 調味醬: 醬油 1/2大勺, 辣椒粉 1/2大勺, 醋 1小勺, 糖 1小勺, 蔥末, 蒜末, 芝麻鹽, 香油

烹調步驟

- 處理水蒿: 修剪細毛, 切成 5~6cm 長段, 燙過後瀝乾。
 - 處理小黃瓜: 用鹽搓洗, 斜切成片, 用鹽醃軟後沖洗瀝乾。
 - 處理水芹與辣椒: 水芹燙熟切成 5cm 長段, 紅辣椒斜切去籽。
 - 製作調味醬: 將醬油、辣椒粉、醋、糖、蔥、蒜、芝麻鹽、香油混合均勻。
 - 完成: 將所有食材混合, 加入調味醬拌勻裝盤。
-

水蒿拌菜

材料 水蒿 10g, 小黃瓜 1個, 紅辣椒 1個, 水芹菜 30g 調味醬: 醬油 1/2大勺, 辣椒粉 1/2大勺, 醋 1小勺, 糖 1小勺, 蔥末, 蒜末, 芝麻鹽, 香油

烹調步驟

- 處理水蒿: 修剪細毛, 切成 5~6cm 長段, 燙過後瀝干。
 - 處理小黃瓜: 用鹽搓洗, 斜切成片, 用鹽醃軟後沖洗瀝干。
 - 處理水芹與辣椒: 水芹燙熟切成 5cm 長段, 紅辣椒斜切去籽。
 - 製作調味醬: 將醬油、辣椒粉、醋、糖、蔥、蒜、芝麻鹽、香油混合均勻。
 - 完成: 將所有食材混合, 加入調味醬拌勻裝盤。
-

水ヨモギのナムル

材料 水ヨモギ 10g, きゅうり 1本, 赤唐辛子 1本, セリ 30g タレ: 醤油 大さじ1/2, 粉唐辛子 大さじ1/2, 酢 小さじ1, 砂糖 小さじ1, 刻みねぎ, おろしにんにく, すりごま, ごま油

作り方

- 水ヨモギの下準備: 細毛を掃除して5〜6cmの長さに切り、熱湯で茹でて水気を絞る。
 - きゅうりの下準備: 塩で揉んで洗い、斜めに切って塩漬けにし、しんなりしたら洗って水気を絞る。
 - セリと唐辛子の準備: セリは茹でて5cmの長さに切り、赤唐辛子は斜めに切って種を取る。
 - タレ作り: 醤油、粉唐辛子、酢、砂糖、ねぎ、にんにく、すりごま、ごま油を混ぜ合わせる。
 - 完成: 準備した材料を全て混ぜ、タレで和えて器に盛り付ける。
-

Wasser-Beifuß-Salat

Zutaten 10g Wasser-Beifuß, 1 Gurke, 1 rote Chilischote, 30g Wasserfenchel Sauce: 1/2 EL Sojasauce, 1/2 EL Chilipulver, 1 TL Essig, 1 TL Zucker, gehackte Frühlingszwiebel, gehackter Knoblauch, Sesamsalz, Sesamöl

Zubereitung

- Wasser-Beifuß vorbereiten: Putzen, in 5-6cm lange Stücke schneiden, blanchieren und ausdrücken.
- Gurke vorbereiten: Mit Salz waschen, schräg schneiden, leicht salzen, nach dem Weichwerden abspülen und ausdrücken.
- Wasserfenchel & Chili: Wasserfenchel blanchieren und in 5cm lange Stücke schneiden, Chili schräg schneiden und entkernen.
- Sauce mischen: Sojasauce, Chilipulver, Essig, Zucker, Zwiebeln, Knoblauch,

Sesamsalz und Sesamöl mischen.

- Finish: Alle Zutaten mischen, mit der Sauce anmachen und servieren.
-

Salade d'armoise aquatique

Ingrédients 10g Armoise aquatique, 1 Concombre, 1 Piment rouge, 30g Oenanthe
Sauce: 1/2 c.à.s Sauce soja, 1/2 c.à.s Poudre de piment, 1 c.à.c Vinaigre, 1 c.à.c Sucre, Oignon vert haché, Ail haché, Sel de sésame, Huile de sésame

Préparation

- Préparer l'armoise: Nettoyez, coupez en tronçons de 5-6cm, blanchissez et égouttez.
 - Préparer le concombre: Frottez avec du sel, tranchez en biais, salez légèrement, rincez après ramollissement et égouttez.
 - Préparer l'oenanthe et le piment: Blanchissez l'oenanthe, coupez en tronçons de 5cm, coupez le piment en biais et épépinez.
 - Faire la sauce: Mélangez sauce soja, poudre de piment, vinaigre, sucre, oignon, ail, sel de sésame et huile de sésame.
 - Finition: Mélangez tous les ingrédients avec la sauce et servez.
-

Ensalada de artemisa acuática

Ingredientes 10g Artemisa acuática, 1 Pepino, 1 Chile rojo, 30g Oenanthe Salsa: 1/2 cda Salsa de soja, 1/2 cda Chile en polvo, 1 cda Vinagre, 1 cda Azúcar, Cebolleta picada, Ajo picado, Sal de sésamo, Aceite de sésamo

Preparación

- Preparar artemisa: Limpie, corte en trozos de 5-6cm, escalde y escurra.
- Preparar pepino: Frote con sal, corte en diagonal, sale ligeramente, enjuague cuando esté blando y escurra.
- Preparar oenanthe y chile: Escalde la oenanthe, corte en trozos de 5cm, corte el chile en diagonal y quite las semillas.
- Hacer salsa: Mezcle salsa de soja, chile en polvo, vinagre, azúcar, cebolleta, ajo, sal de sésamo y aceite de sésamo.

- Finalizar: Mezcle todos los ingredientes con la salsa y sirva.
-

Салат из водяной полыни

Ингредиенты 10г Водяная полынь, 1 Огурец, 1 Красный чили, 30г Омежник
Соус: 1/2 ст.л. Соевый соус, 1/2 ст.л. Порошок чили, 1 ч.л. Уксус, 1 ч.л. Сахар, Зеленый лук, Чеснок, Кунжутная соль, Кунжутное масло

Приготовление

- Подготовка полыни: Очистите, нарежьте кусочками по 5-6см, бланшируйте и отожмите.
- Подготовка огурца: Натрите солью, нарежьте наискосок, слегка посолите, промойте, когда станет мягким, и отожмите.
- Подготовка омежника и чили: Бланшируйте омежник, нарежьте кусочками по 5см, нарежьте чили наискосок и удалите семена.
- Приготовление соуса: Смешайте соевый соус, порошок чили, уксус, сахар, лук, чеснок, кунжутную соль и кунжутное масло.
- Завершение: Смешайте все ингредиенты с соусом и подавайте.

