

オジンオムチム Ojinger Muchim

오징어무침



材料

(4人分 調理時間：20分)

Cooking materials for four persons,
Estimated cooking time: 20 minutes



- | | | | |
|---|--------|-------|---|
| 1 | さきいか | 50g | 50 grams of strung dried squid |
| 2 | ごま油 | 大さじ1杯 | one table spoon of sesame oil |
| 3 | いりごま | 適量 | small amount of sesame seeds |
| 4 | コチュジャン | 大さじ4 | four table spoons of Gochujang
(Korean hot pepper paste) |
| 5 | はちみつ | 大さじ2 | two table spoons of honey |
| 6 | マヨネーズ | 大さじ1 | one table spoon of mayonnaise |
| 7 | にんにく | 2片 | two pieces of garlic |
| 8 | しょうゆ | 少々 | small amount of soy sauce |



オジンオムチム Ojinger Muchim

오징어무침



作り方 (4人分) How to make

1



さきいかは水に浸してふやかす (約30分間)。
Soak the dried squid in water for about thirty minutes to soften them.

2



柔らかくなったら、水気を切ってマヨネーズで和える。

When the squid is softened, remove water and mix with mayonnaise.

3



そのまま味をなじませる。(約5分間)

Leave the squid for about 5 minutes to let the seasonings soak into the squid.



オジンオムチム Ojinger Muchim

오징어무침

4



ごま油以外の調味料を入れて和える。
Put all seasoning except sesame oil,
and mix them well.

5



最後にごま油を入れてよく味をからませる。
Put the sesame oil in last and mix
well.

6



出来上がり。
Now it's ready to serve.

