韩式凉拌萝卜丝

@丽红（活水福音教会, Naperville IL）

萝卜切成丝，用盐腌数小时。加大量蒜泥,姜末，苹果或梨泥，鱼油，韩国辣椒粉，日本醋和少许糖即可。非常简单，爽口。配馒头和稀饭就辣罗卜丝，非常好吃。

韩式泡菜

@刘铁斌

最近试做韩式 Kimchi, 以虾酱（H-MART 买的，就是瓶装的盐水渍的小虾米）代替鱼露，跟苹果，梨，生姜，大蒜，紫洋葱，一起打成糊状。
将大白菜和白萝卜丝事先腌好，沥干水分，再往糊里加韩国辣椒粉，糖，混在萝卜丝里，最后再跟大白菜拌起来，装罐，等发酵了再吃，一般约两三天，味道不错哦！