

菜の花のキムチ

材料) 作りやすい分量

菜の花1把200gほど

塩小さじ1/2

にんにく1かけ

A=赤唐辛子の粉（韓国産のもの）小さじ2、魚醤小さじ2、砂糖小さじ2)

作り方)

1. 菜の花を食べやすい長さに切る。根元が硬ければ切り落とし、縦半分に切る。ポリ袋に入れ、塩を入れて袋の口をすぼめて振り混ぜ、口を閉じて1時間ほど常温に置く。途中、菜の花を袋の上から軽く揉む。
2. ヤンニョムを作る。にんにくをポリ袋に入れ、上からすりこぎなどで叩いて潰し、Aを入れてよく混ぜ、口を閉じてお砂糖を溶かす。
3. 1がしんなりしたら2のヤンニョムに入れて袋の上から馴染ませる。半日ほど置いたらお皿に盛る。

菜の花、小松菜などの青菜は、長期発酵させるとズルズルになってしまいます。このキムチは白菜や大根のように酸っぱくなるまで発酵させるのではなく、和えてその場で美味しくさっぱりと食べていただけます。ビールが欲しくなります。1日置くとしんなりしてそれもまたご飯が進みます。菜の花だけでなく壬生菜やにらでもお試しください。

