

小松菜のキムチ

材料) 作りやすい分量

小松菜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. 小松菜の根元に包丁の角を使って十字に切り込みを入れ、塩をまぶして和え、1時間ほど置く。途中、小松菜を軽く揉むと良い。
2. ヤンニョムを作る。にんにくをすりおろして、ボウルにAと共に入れてよく混ぜる。
3. 1の水気が出てきたら優しく揉み、2の半量と混ぜ合わせる。ジッパー付きの袋に入れ、2の残りを入れて袋の上から馴染ませる。半日ほど置いたらハサミなどで切り分け、お皿に盛る。

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。

小松菜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。小松菜だけでなく壬生菜やにらでもお試しください。