

ニラのお浸し・キムチ風味

マーケットで何の気なしに買ってしまったニラがありました。ニラ玉を食べる気もないし、キムチ鍋を食べるのも面倒だと思っていたのです。ですがあまり日持ちのしないニラを、冷蔵庫でほっておくと、腐って臭いがスゴイことになりますよね。

で、考えました。何か新しいことをしてやろうってね。失敗したら、マズかったらとも考えましたが、物は試しです。やって見ました。結果はGood！でしたよ。また食べたいくなる感じです。

食感が楽しい一品になりました。本人的には臭くもないし、多分身体にも良いでしょうね。



半分生の感じで火に通し、ザルで流水に当ててさます。あとは軽く絞って、4cm程度に切り揃えて、キムチの素をかけるだけです。手前にあるのは、以前紹介したセロリのキムチ和え。

しばらく、食感を愉しみながら酒を飲んで、今度は、1cm位に切ってみました。食感は長い方が楽しめるようですが、短く切ると食べやすくなります。