

キムチ和えのヴァリエ

セロリ嫌いの方に以前にオススメしましたのを覚えていますか？セロリを削ぎ切りにして、「〇屋のキムチの素」で和えるだけのものですが、簡単なのに旨いのです。今回は和えるものを増やして、食べ飽きないようにしてみましょう。

セロリ + アスパラガス + ウド です。セロリは相変わらず削ぎ切りに。アスパラガスは生のまま適当な大きさに切るだけ。ウドは皮を剥いて適当な大きさに切り塩水に晒す……。下準備はこれだけです。これに「〇屋のキムチの素」で和えるだけなんです。アスパラガスはくれぐれも申し上げますが、生のままです。もともと生で食べられるものですから、茹でてしまって食感をなくしてしまっては、元も子もありません。



セロリ

ウド

アスパラガス



要するに、大きさだって、キムチの素の分量だって適当でいいんです。大体において、味の濃いものを合えるときは、小さ過ぎるよりは大きめに。キムチの素の量は少なめにしておけば良いのです。そうすれば、大きすぎれば、半分にすれば良いし、薄ければ濃くすれば良いのですよ。

もう一手間をかける気になれば、確実に料理は美味しくなります。