

キムチでトマト

かんたんなのに旨いのっていいですよ。うまさにもいろいろありますが、この場合のうまさは想像外というか、舌が慣れていないという旨さなんです。

キムチがイタリアンになってしまった感じというのが、正直なところですかね。

説明の要がないほど簡単なのに、初夏の酒の合いの手にピッタリです。



トマトをザク切りにする
キムチの素をかける
パセリか何か、青みのものをかける

これだけですが、桃屋のキムチの素ではニンニク臭と塩が強すぎる気がしますので、他のもので、タレが緩そうなものを選ぶといいですよ。