

イカのキムチ

イカのキムチです!! イカ刺しでも食べようと思って一杯買ったのですが、例のごとくゲソとミミの安売りがあったので自動的に買物カゴへ入りました。この時点で塩辛だななんて考えていたんです。で、捌いてみるとゲソミミセットの内臓がイマイチなんです。ここで急遽予定変更。キムチ和えを作ってみようと思いました。①一杯だけ買った丸一匹の腸は使えるので、これは隠し味に使おう ②キムチの素は最近気に入っている『むーひ』 ③これに「やまや」で買った韓国産のキムチ漬用の唐辛子（パプリカのようで辛くありません）④塩少々 ⑤和える

これで出来上がりです。出来たても美味しいですが、日を経るともっと美味しくなります。この唐辛子は辛くなくむしろ甘いくらいです。写真に見える赤いツブツブがなんか本格的です。

パプリカは辛くなくても発汗効果はバッチリですので、デトックスにも最適。呆れるほどの量があって、しかも安い! こんないいことはありません。お奨め致します。

本当は切ったイカをザルに入れて扇風機で風をあてて水分をある程度飛ばすと、水っぽくならず長く楽しめます。一回で食べてしまう量ならば必要ありませんが、何事も一手間です。

