

## 野菜三種キムチ和え

やりだすと止まらない性格の私のこと、前回の海鮮キムチ三種の成功に味をしめて、今度は野菜三種のキムチ和えを作ってみました。たまたまマーケットで『ニラ』を見つけたときに、不意にこれでキムチ和えの一つにしたらいんじゃないかと思ったんです。それで、売り場をグルグルしてあと二点の野菜として、『ピーマン』と『ズッキーニ』を選んでみました。

およそ3という数字は座りの良い数字であって、安定度からすれば4脚の椅子よりも3脚の椅子の方が良いわけですし、三位一体などという言葉もあるくらいです。構成する野菜は思いつくままに、『セロリ』『干し大根』『レンコン』『ラッキョウ』『オクラ』『カイワレ』『水菜』『ねぎ』『もやし』等々、使えそうな野菜たちが浮かんできます。

作り方は簡単です。各野菜を食べやすい大きさにてきとうに刻み、ボウルにあけ、塩をふって、手で揉み込みます。良い加減にシンナリしてきたら、ザルにあけ、水で塩分を洗い流します。後は水を切って、ムーヒをかけて、粗切り一味唐辛子をかけて和えるだけ。塩もみしていますので即食べられます。

ニラの臭気が相当利いて、なんだか本格的な漬け物のようです。写真のようにご飯に載せてみると、他のおかずが不要なほどです。海鮮三種では一度にたくさんはのせきれませんが、野菜三種では惜しげなくご飯にのせて、ザブザブと食べられそうです。豆腐に載せても、味噌ラーメンなんかに入れても美味しそうですね。

こんなことで我が家の常備菜にまたお仲間が増えました。元気になりそうです。

