

空芯菜のキムチ

材料(1人分)

空芯菜(100g)、にんじん(1/3本)、ニラ(1/2袋)、塩(小さじ2)
キムチの素<にんにく・しょうが(各1/2かけ)、唐辛子(1/2本)
塩(ひとつまみ)>

作り方

空芯菜、ニラは洗って3~4センチの長さに切ります。

にんじんは皮をむいて5ミリ幅の千切りにします。

をボールに入れて塩を加えてしんなりするまで手でもみ、
落とし蓋をして重石をのせ4~5時間おきます。

別のボールに、にんにくとしょうがをすりおろしたもの、唐辛子の千切り、
塩を入れて混ぜ合わせ、その中に水気をしぼった を入れて混ぜ、
30分~1時間おきます。