

男の料理

特別講座 キムチ作り

漬物として、料理の素材として、日本の食卓でもすっかり定番となったキムチ。たくさんの野菜や旨みのでる食材と唐辛子を混ぜ合わせたペーストで白菜を漬け込みます。本格的なレシピです！



キムチには魚介の塩辛が欠かせません。今回使用したのは手に入りやすいイカの塩辛です。



下準備した野菜や果物

唐辛子粉末は、挽き加減のちがう3つを組み合わせ合わせています

調味料や、他の材料を投入し、どんどん混ぜていきます



白菜と混ぜ合わせたところ



このまま一週間ほど置いて食べごろです



楽しみです♪



鍋料理や炒め物の調味料にも使えるキムチ。手作りならお味は格別ですね。年末年始にも重宝することでしょう