

エゴマの葉のキムチ漬け



①ネギは白い部分をみじん切り、ニンニクと梨はすり下ろします。



キムチ漬けの材料

エゴマの葉	約200枚
長ネギ	1本
ニンニク	2片
梨	1/2個
鷹の爪	2~3個
醤油	500cc
マッコリ(酒)	大さじ2
みりん	大さじ2
ゴマ油	大さじ1
砂糖	大さじ2
炒りゴマ	大さじ1
干しエビ	5g
炙りサキイカ	適量



②鷹の爪は種を取り出し、みじん切りにして他の具材とあわせます。



③醤油、酒、みりん等を加えてなじませます。辛みが足りない方はコチジャンを足します。



今回、韓国出汁の代わりに、干しエビ・サキイカ・梨を使っています。また、辛みは抑え気味にして旨みを引き出すレシピにしました。

ネギの緑色の部分は、葉を漬けこむときに一緒に入れて風味付けをします。ちょっと邪道ですが、ニンニクも一緒に漬けこんで、醤油漬けニンニクを作っておいて、他の料理に使用できるようにします。

キムチ漬けの葉は、焼き肉を巻いて食べたり、大根・キュウリなどを巻いて食べても美味しくいただけますから、色々な料理への活用なども考えていきます。

←☆樽に漬け込みます。

漬け汁をそのまま焼肉のタレとしても使用できるようにします。エゴマの葉からも水分が出てきますから、余分な漬汁に果汁などを加えてタレを別に作ります。レシピはそのうちに。