

# 簡単・シンプル白菜キムチ

市民のひろば 令和6年2月号掲載  
「簡単・シンプル白菜キムチ」の作り方をご紹介します。

## ◆材料◆

- 白菜…………… 1玉
- ニラ…………… 1束
- りんご(ふじ) …… 2個
- にんにく…………… 1片
- きざみ昆布…………… 1袋
- キムチの素…………… 1本(450g入)
- 浅漬け用塩…………… 小さじ4
- 調味料
  - 〔 砂糖…………… 大さじ1
  - 〔 塩…………… 大さじ1
  - 〔 うま味調味料…………… 小さじ1



## 作り方

- ① 白菜を4分の1に切り、それぞれに塩(小さじ1ずつ)を振り3~4日浅漬けにする。



- ② 白菜を食べやすい大きさに切り、よく絞る。



③ にはら2～4cmに切り、りんご、にんにくはすりおろす。



④ ②と③と刻み昆布をボウルに入れ、キムチの素と調味料を入れて混ぜ合わせて完成！



☆りんごの品種は「ふじ」がおすすめです。

☆あらかじめ白菜を浅漬けにしていますので、すぐに食べられます♪