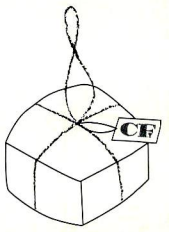


Custom 1

京のおとりよせ カスタム



コーディネート・文/KIKI 撮影/ハリエ中西

『キムチサンドイッチ』



キムチのミズノ (キムチ屋ドットコム)

白菜キムチ 250g/525円 (お取り寄せ価格)
300g/500円 (店頭価格)

京都市中京区黒門通御池上ル織物屋町222-1

☎075・822・6327 (☎075・821・0687)

🕒10:30~19:00/水休

Mail: mizuno@kimchiya.com

http://www.kimchiya.com

おかあさんの完全手づくり韓国産の唐辛子を使用。
きゅうりキムチ、大根キムチもあります。これからの季節にピッタリな水キムチもおすすめ。韓国冷麺のスープにするとも最高!

【材 料】

- 食パン (8枚切り) (サンドイッチスプレッド)
- 白菜キムチ ●バター…100g
- ロースハム ●洋からし…大さじ2
- きゅうり ●マヨネーズ…大さじ1



①サンドイッチスプレッドはパンの隅々まできっちり塗ることがポイント。しっかり塗ることによって中身の水気がパンに浸み込むのを防ぎます。バターを室温に戻し、柔らかくなったところへ洋からしとマヨネーズを加えます。常備しておくとなので、スプレッドの分量は多めになっています。

②キムチは1cm幅、きゅうりは2mmぐらいの厚さに切ります。今回は薄切りロースハムを重ねました。分厚い上等ロースハムもいいですね。あ、キムチは軽く絞って汁気を切って下さいね。



③出来上がったら、キッチンペーパーや濡らして硬く絞ったフキンなどで包み、軽く重石をしてしばらく置くと、味もなじみ、切り易くなります。パンをトーストしたら香ばしくなりますね。ポテチやクレソンを添えると、さらに良い感じになります。

ランキング番組でも引っぱりだこのお取り寄せ。中でも京都の食材は全国的に人気。考えてみれば我々京都人にとっては日常的なものがほとんどで、自分の足で買いに行けるのだから送料の心配もありません。そのまま直球に味わうのが一番だけど、「もう一工夫したらもっと楽しめます」ということで、ワタクシ、フードコーディネーターのキキが、カスタム料理を作ってしまったおと立ち上げました同コーナー。すぐにつくってみたくなる数字のないレシピありの、オフの日に手間をかけてつくるレシピもありなので、アナタの「キッチン」を「厨房」に変えちゃいます。

さてさて第一回目は「ミズノさんの」白菜キムチ。キムチと言えば、今や日本の漬物消費量の上位ランカーで、豚キム、焼きめし、チゲなどなど…、すでにバリエも豊富なヤツですが、今回はパン特集ということでサンドイッチをつくってしましましょう。

以前、鶴橋でいたとき「さすが鶴橋やわぁ」と感動したのですが、さらにロースハムを加えてボリュームにしてみました。ハムの代わりにローストチキンやスパムもOK! ミズノのおかあさんはたまごサンドにしてらっしゃるそうです。「それも美味しそう」と、撮影時に一緒につくってみました。写真にはありませんが、つくり方は…、まあ簡単です! ぜひお試しあれ。

そこで「今月のコツ」。私は具が真ん中にしかないサンドイッチはイヤ! きちんと端まで具をはさんでホームメイド感を出しましょう。

実はこれ、大阪鶴橋の喫茶店定番メニュー。
今や堂々の京漬物、サンドしちゃいましたあ!