

地産地消 (千葉県産の野菜を食べよう)

株式会社 堀江商店
6月・各家庭にて



『ちばのおいもレシピ』を参考に、千葉県産の薩摩芋と人参に、玉葱を加えたサラダと、市販のたれを利用した煮物・カルパッチョを作りました。

☆薩摩芋と人参は下茹でして、味付けは塩・胡椒・からしマヨネーズ・しょう油でシンプルなものでした。薩摩芋が甘いので、合わないのではと思っていましたが、玉葱のシャキシャキと、薩摩芋の甘みが合っていて、とてもおいしかったです。

☆薩摩芋をゆですぎて、形がくずれてしまいました。野菜によってゆで時間を変えたので、食感がいろいろあってよかったと思います。いつものサラダは、マヨネーズと塩・胡椒の味付けなので、しょう油を入れたことで、いつもとひと味違って、薩摩芋の甘みと味がおいしかったです。