

葉タマネギのおいしい食べ方、大集合！

◇葉タマネギは柔らかく甘みもあり、シンプルな料理に合うと思います。
我が家では油揚げと一緒に煮た卵とじが人気です。緑が映えますよ(^-^) (愛知県 Mさん)



◇葉タマネギは、ほとんどは「ギョウザ」に入れて食べています。
おネギの代わりに「卵焼き」に入れてみたり、「肉だんご」に少し入れたり、「ネギ焼き」にしたり…で、おいしくいただいています。
薬味ネギより長持ちするので、大事にちよつとずつ…。

以前の辛味大根は、おろしてお魚に添えたものは、私と主人。子どもたちは、スライスして甘酢に。しっかりつけると辛くないようで、食べます。(うちの子はすっぱいものが大好き) おでんもおいしいです。ほくほく。

(神戸市 Kさん)

◇私は山本農園さんの野菜は、野菜自体がとても新鮮でおいしいので、素材を生かした料理をと思っており(凝った料理が作れないという理由もありますが…)、葉タマネギは、シンプルに塩を少量かけて炒めて食べています。
葉タマネギそのものが非常に甘くて、毎年楽しみにしている野菜の一つでもあります。
(広島市 Mさん)

◇葉タマネギ、ストウブで蒸し焼きにしてみました。ほんと、味付けしなくて美味しかったです。
塩とオリーブオイル、ブラックペッパーをかけてみました。これも美味しかったです。

(三原市 Yさん)

◇葉タマネギは、牛肉と甘辛く味付けます。
炒め煮か、すき焼きにたっぷり入れます。

同じネギでも 白ネギは焼きねぎに！

焼いて一皮むき、3~4センチにぶつ切りにし、カツオとポン酢を掛けます。甘いですよ！

(広島市 Hさん)



◇旬の時期は、味噌汁にも他にも全部入れるので、実は、これといった特別なものはありません。送って頂いた野菜に、何を加えて作ろうかしらと考える方です。
苦手な虫もついてきて、花粉症とともに春の訪れを感じています。

◎葉タマネギたっぷり。牛肉、卵は相性がよくておいしいので、牛丼の具を作ります。

◎葉タマネギ、牛肉か鶏の薄切り肉、豆腐かうどんで、牛すき、鶏すきを作ります。
このときは、普通のすき焼きのように他にたくさんの具を入れずに、ひたすら葉タマネギ主役です。

◎葉タマネギ(小口切り)、ジャガイモ(薄い拍子切り)、ちりめんじゃこで、炒め物にします。味付けは、塩、コショウ、酒などで。これをお好み焼きの具にすることがありますが、味付けに白菜キムチを少し加えると、とてもおいしかったです。(広島市 Bさん)



◇葉タマネギですが、いつも同じ料理ですので、皆さんがどうやって料理しているのか、興味深いです。

わが家で作っている料理は、

◎牛肉こま切れ、糸こんにゃくとすき煮風にする。

◎豚肉との煮物。

◎油揚げとの煮物。

◎豆腐、豚肉、キャベツと一緒に、チャンプルにする。

などです。

(廿日市市 Kさん)