

アンケートのお返事ありがとうございました！（１）

たくさんの方よりアンケートへのご回答をいただき、ありがとうございました。

サトイモ・サトイモの親芋

- サトイモを蒸して皮をとり、適当に切ってバターと塩コショウをまぶしてスキレットに乗せてオーブントースターで。外面カリッ、中クリーミーなおつまみに。
- サトイモは大量に蒸して皮をとった状態で冷蔵庫に保存。スープ、汁に入れたり、親芋は1cmくらいの輪切りにしてそのままオーブンで焼いてもおいしいです。
- マッシュポテトにして、薄切りタマネギとひき肉をチンしたものの上乘せチーズをかけて、オーブントースターでポテトグラタン風にしてもおいしかった。

正直今までお店でわざわざサトイモを買うということはほとんどなく、嫌いじゃないけど特に好きでもなかったサトイモですが、おかげさまで今は食卓の花形です。

理由は ・送っていただくサトイモがお店で買うのとは比較にならないほどおいしいこと。

・以前に教えていただいた衣かつぎの手法で皮をとるのが簡単になったこと。

・調理のヒントを参考にジャガイモの代わりに使うことを思いついたこと。

●ねっとり感がたまりません。生姜醤油または甘味噌の田楽が絶品。

●サトイモは大好きなのですが、親芋の煮物は、味も食感もおいしいです！

ビーツ

以前、ビーツのスープのレシピが入っていたので、作ってみて、とてもおいしかったです。

●ビーツがくると、タマネギとじゃがいもとビーツを炒めて、かぶるくらいの水で柔らかくなるまで煮たものを、ハンドミキサーやフードプロセッサーでペーストにして小分けに冷凍しておきます。

食べたいときに鍋に入れ、牛乳や豆乳でペーストを伸ばしてスープにします。苦手だったビーツが大好きになりました。

コリンキー

実は去年まではちょっと苦手でした。生で食べられるカボチャということでサラダにしていたのですが、全部使いきるまでに飽きてしまいました。加熱する発想がなかったです。

●今年は四角く切ってスープにしたり、みじん切りでチャーハンに、ソテーにして肉や魚の付け合わせに。さらに千切りにしてバター炒めしたものをサンドイッチにと大活躍でした。

熱を加えると意外と中のワタもおいしくいただけることは発見でした。

●コリンキーをポタージュにしたところ、甘みがすっきりしていて、カボチャのそれよりも食事に合う味になりました。

人参葉

送っていただいたレシピで貴重な存在に。

●電子レンジでチン。パラパラにして冷蔵庫に常備。パセリ代わりに色どりとして、いろいろなものにパラパラしています。



サトイモの親芋は、根の出ている部分(下部)は堅いので、切り落として出荷しています。上側と下側でやや食感が異なります。



ビーツのスープ



コリンキーのソテー



コリンキーのスープ



人参葉はコップの水にさしておくと長持ちします。