

アンケートのお返事ありがとうございました！（2）

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。

大根

- 大根の葉は、3~4mmに刻んで、フライパンに油を引きさっと炒めてチリメンいりことかつお節、少量(ほんの少し)の醤油をかけ、すぐ火を止める。送られたその日のうちに作ると、やわらかくておいしい。
- 大根類は、届いたら新鮮なうちにすぐ甘酢漬けにすると、日持ちするしサラダ感覚でパクパクいけました。

パースニップ

- パースニップをフライにして頂いたらおいしかった。
- パースニップおいしかった。スープにした。
- 珍しいお野菜は手軽にできるレシピがあると、すぐやってみようと思います。

食べ方について

- 野菜は皮ごといただきたいので、さっと湯通ししてからサッと焼いたらおいしいと思う。
- フライパンでスライスまたは、葉物そのまま少し焼き色を付けるようにソテー。辛味の強いオリーブオイルと焼塩で頂きます。

保存方法

- 旬の野菜が基本続くので、だんだんメニューがなくなってしまうのですが、量が重なってきたら半分は切って冷凍して、半分は洗った状態で保存します。配達の日が近くなると冷凍野菜でスープや卵とじ、煮込み、焼き魚とかに野菜のあんをかけたたりして食べますが、おいしいです。

ご要望

- 時期によると思いますが、ほうれん草や小松菜、水菜など葉物がコンスタントに入っているとありがたいなと思います。キャベツ・タマネギ・にんじんもよく使う野菜なのでありがたいです。

ちょっとした勘違いのエピソード

野菜が届いたので

- ①箱を開けて「今日の野菜一覧」を確認。
辛味大根、お蕎麦の薬味にしよっと。楽しみ♪（この時点では認識間違っていない）
- ②野菜を洗う。
今回は大きいカブと小さいカブがあるのね～
小さいカブは味噌汁にしよっと（すでに何か間違えてる・・・）
- ③味噌汁用にカブ(!?)を切る。
今回のカブはなんだか固いなあ・・・（まだ気づかない）
- ④味噌汁を食べる。
このカブ、ホクホクしておいしいけど、味が大根っぽい・・・（あれ?・・・）
- ⑤届いた野菜箱を確認し、ところで辛味大根ってどれだっけ!?!（やっと気づき）



里芋を挟んで左側が小蕪、右側が辛味大根（辛丸）。辛丸は、蕪のように見えます。

辛味大根の形状が丸かったので（「大根→長い」のすりこみ）いつの間にかカブの認識にすりかわってました。

よく見たら、どう見ても表面が大根でした。

もちろん加熱した辛味大根もおいしかったです！