



冬のゴボウは甘いです



きんぴらに



輪切りにしてソテーに

あるものでメニュー - を考える
これが野菜セット的食べ方の基本

**おいしく食べよう！
大浦太ゴボウ！**

太くてゴツゴツしたゴボウですが、煮るとホクホクとした食感で柔らかいです。

太いものは中心にスが入りますが、そのまま煮物にして大丈夫です。細いものは、亀の子たわしなどでやさしく洗って泥を落とし、きんぴらに。寒さに当たったゴボウのやさしい甘さを味わってください。

大きめに切ったゴボウを鶏ミンチでまとめて焼く、高山なおみさんの「ゴボウ入り大つくね」は、うちの定番。

太いものは輪切りにして、ハンバーグや肉を焼くときに一緒に焼くと、ホクホクでおいしいです。

春になって芽が伸びてくる頃まで収穫します。

寒さに当たる前に収穫したものは、新聞紙にくるんでビニール袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に入れておくと、甘みが増してくるようです。