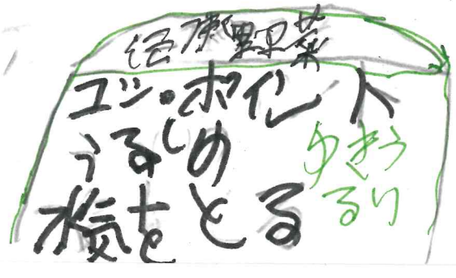

伝承野菜について

みなさん伝承野菜をしっていますか?伝しょうやさいはむかしからうけつがれたまむろがいよのやさりです。

ぴンピ 雪うるいのちくはのみてあさ

雪うるい100g・ちくは2本・みそ大さじ1/2

さとう大さじ1・おす大さじ1/2まずゆきうるいを2cmくらいにしてさらにうすくきります。

そこにちくはをいれてざいりょうをまぜます

それにはちくはとゆきうるいをいれて

かんせいです

伝承野菜

コツ・ポイント

うるいの水気をとる

ゆきうるり

レシピ とっくりかぶのスープ

とっくりかぶ・ベーコン4まい

水800cc・しおこしょう

作り方 カブは1cmくらいし角を切ります。ベーコンをほそ切りなべに水ベーコンカブをいれます。そして火にかけます。そこにコンソメのもとをいれて煮立ったら弱火でかぶがやわらかくなるまで煮ます。しおこしょうであじつけをしたらかんせいです。

コツ・ポイントかぶがやわらかくなるまでにる。

伝承野菜 とっくりかぶ