

まじえ 5時ガーデンだより

秋に収穫する大根、はくさいは、たくさん収穫出来て貯蔵もできるので冬の野菜として重宝です。

食べきれない分の大根を冬の寒さを利用して乾燥にしてみました。

乾燥野菜にすると容積が1/5程度になって保管と貯蔵が簡単になります。また水分が蒸発することによって野菜のうまみが凝縮されてさらに美味しくなります。

簡単に作れますので食べきれない野菜があるときには、ぜひ挑戦してみてください。

形が不揃いな大根でも味は同じ



大根を千切りにします



千切りにした大根を乾燥網に入れて乾燥



イチョウ切りにした大根をカゴで乾燥



短冊に切った大根をハンガーにつるして乾燥



フライパンで煎って完全に乾燥



乾燥剤と一緒に袋に入れて保管

