

久野農園のお野菜でサラダ

2009年2月15日 (日)



ベビーリーフとサラダリーフセットのお野菜を使ってグリーンサラダを、レモンとオリーブオイル、塩コショウで作ったドレッシングであえるだけ。

カブと人参も生のままスライスして加えます。

紫人参・パープルパープルは生で食べると最高。日本で人参といえばオレンジ色と相場が決まっていますが、ヨーロッパでは、紫人参がかなり一般的だそうです。

皮の色も中身も紫で、芯のところがオレンジ～黄色のこのパープルパープル。糖度が高く、オレンジ色の人参より甘いのです。サラダで食べたときの色の美しさ、甘さはもちろん、てんぷらなど火を通して甘味が際立ちます。

身体に優しい、身体が素直に美味しいと感じるうまみは、新鮮な野菜からしか感じられないのかもかもしれません。

久野農園のお野菜は、完全無農薬で栽培しています。一部の根菜類をのぞき、収穫してすぐ発送してくれます。

できる限り調理しやすく、鮮度が保持できる形で梱包してくれます。

レシピを工夫し、料理を楽しむお手伝いをしてくれます。お野菜と一緒に必ず、保存方法や調理方法、おすすめメニューなどが書かれたカラー写真でわかりやすいプリントを同梱してくれます。

久野農園の経営理念に共感し、何より一番大事な美味しさに感動しました。

久野農園さんの美味しいお野菜のおかげで、野菜中心のメニューがたくさん食卓にのぼるようになりました。

この農園を教えてくださいましたのはWさん。Wさんはいつも私に有益な食情報を教えてくれる素敵なお姉さまです。

おいしいもの

かなえキッチン : ごはん日記 2009年