

大根葉のサッパリ

前に『山ワサビのしょう油漬』を書きましたが、あれと似ていますがもっと簡単版です。マーケットに行ったら、大根葉の茎の細いのを売っていました。ホウレン草の一束くらいあって、@100なんです。そりゃあ買いですよ。だいたい大根葉って、もしかして大根より旨いのではないかと常々思っています。で私は、マーケットに出ている三形態で少しずつ味付けを変えています。今回は

写真① おおまかに葉を取り除いて、タッパに2~3cm に切ったのをに入れて、味道楽(そばつゆ):水=6:4+おろしショウガ少々 で翌日から食べられます。

写真② 間引き大根の大根付のものは、大根部分は薄切りにして、葉は2~3cm、ショウガは使わずに、①漬けたしに醤油をかけ回す程度加えます。

写真③ 立派な大根の葉っぱですが、マーケットで少ししかついていないアレです。これは小口切りにして、おかか+しょう油 で食べます。

炒めたりするのもよく聞きますが、生で食べるのがイチバンかんたんです。



左が①です。ゴマはなくてもいいんですけど、あって困るものじゃなければ、定番のごとく入れています。

胸がスーっとする風味が嬉しい一品です。御飯にスプーンですくって大根葉丼のようにして食べます。

野菜嫌いだった私ですが、この姿を母親に見せてあげたかったなと思ったりしている今日この頃です。