

菊芋簡単レシピ

こちらでは、菊芋を簡単に調理し美味しく食べることができるレシピを紹介します。
簡単で直ぐに食べることができ、お酒のおつまみにも最高です。
ぜひ、お試しください

おつまみ

- ① 菊芋を薄くスライス又は千切り（皮はむいてもむかなくてもお好みでどうぞ）
- ② 5分くらい水にさらしアクをとります
- ③ 水切りし、ごま油、塩、ブラックペッパーを混ぜて出来上がり!!



ツナマヨ和え

- ① 1cm程度に切り、耐熱ボウルにラップをかけ3分ほど加熱
 - ② 油を切ったツナとマヨネーズをなじむ程度に和える
 - ③ 盛り付けて、小ネギを散らして完成♪
- *切った菊芋を水にさらしアク抜きしてからツナとマヨネーズを和えれば
シャキシャキした食感を楽しむことができますよ！



きんぴら

- ① 表面のかたい所を切り、皮付きのまま千切りにする
 - ② フライパンにごま油を入れ中火で透き通るまで炒める
 - ③ 醤油、みりん、砂糖、ごま、だしの素などでお好みに味付けし完成
- *ごぼうや人参と一緒に調理しても美味しいよ(^_^)



フライド菊芋

- ① 表面のかたい所を切り、皮付きのまま食べやすい大きさに切る
 - ② 片栗粉をまぶし180度の油で揚げれば完成！
塩、ブラックペッパー、ケチャップはお好みでどうぞ
- *薄くスライスして揚げれば
菊芋チップスの出来上がりです



菊芋春巻き

- ① 菊芋をスライス又は角切りにします（切り方はお好みで）
- ② 菊芋を10分ほど塩水にさらしアクをとります。
- ③ 普通の春巻きの種と一緒にに入れて揚げれば完成



この他に、お味噌汁やカレー、スープの具としても美味しくいただけますので、色々な料理にお使いいただけますよ(*^-^*)

皆さんからの美味しいレシピも募集しています