

# ギョウジャニンニクの美味しい食べ方

読者の方から、ギョウジャニンニクのおいしい食べ方について、多くのご意見が寄せられました。主な内容をここにご紹介いたします。?  
gyoujaninniku20090122.jpg



行者ニンニク味噌小さく刻んだ行者ニンニクを多めの油で砂糖と炒め、味噌を入れて練り味噌を造ります。とても美味しいです。味噌おにぎりこの味噌をおにぎりの中身(鮭、梅等の代わり)塩の代わりに味噌を手に塗りおにぎりにたっぷり付けます、そのままでも美味しいですが焼きおにぎりにしても絶品!是非試してください。

みそ汁この味噌を適量、お椀に入れてお湯を注ぐだけで美味しいみそ汁も出来ます。是非おためし下さい。以上は盤溪そば店主、高木さんから教えていただきました。

ギョウジャニンニクキムチはとても美味しいです。ギョウジャニンニクを1分ほど軽く湯がいて、水気を絞るつ切り切りにします。あとはキムチとあえて出来上がりとても簡単で美味しいです。こうするとギョウジャニンニクの美しい緑がそのまま保存できます。(厚別区 H.J.さん) 我が家では、今日冷凍していた最後のギョウジャニンニク(さっと湯がいて急速冷凍)をキムチでさっとあえていただきました。しゃきとした歯ごたえとキムチの辛さがとてもよく合います。なによりキムチと合えるとあのおひたしのきれいな緑がそのままの状態でも保存できるんです。是非お試しください。そろそろ山菜取り道具の手入れをおこなきゃ・・・(北区:HJさん)

私はよくバターしょうゆでこれを食べています。フライパンにバターをいれてヒトピロを炒め最後にしょうゆをからめてできあがりです。こうばしくてかなりおいしいですよ。(塩・こしょうはお好みで)この食べ方は花見で飲み屋の常連客がたまたま行者にんにくを持ってきていて、調味料がバターとしょうゆしかなかったのでアルミホイルに全部をまぜあわせてみたものです。おいしかったので皆さんベロリと全部食べてしまいましたよ。食べたあとは必ずリンゴを食べ、牛乳を飲み次の日にそなえます。(北区:H.Iさん) 私の好きなギョウジャニンニクの料理ですが、天婦羅は勿論の事、餃子の具が天婦羅の次に好きです。又、おひたしにしても良く、若い頃には鍋(40cm位)の鍋で一人で食べてました。今年になって覚えたのは、味噌漬です。味噌と砂糖それに味噌と振りニンニクを鍋でじっくりと煮込んでそれを湯

どうしたギョウジャニンニクにかけて冷蔵庫に保存したら3日目あたりで食べれます。これは醤油に漬けたのとは違い味噌自体でもご飯に合います。(函館市:TMさん)

gyoujaninniku2009012202.jpg



参照サイト: <http://web.city.sapporo.jp/season/020-1veg.html>