

# 収穫！ジャンボニンニク 2016



匂いは半分！大きさは10倍 糖度も高くて甘さ抜群。

西洋野菜リーキの仲間「ジャンボニンニク」は野菜としておいしく頂けます。  
ジャガイモ、玉ねぎと同じようにホクホクした素材を活かして調理してください。

パエリア、アヒージョなどのスパニッシュ、パスタやピザなどのイタリアン、中華や刻んで炒め物や蒸し野菜、スライスしてサラダ、野菜をゴロゴロ入れたカレーや、ニンニクオイル焼き、鉄板焼き、天ぷらやフライにしてもOK  
(少しレンジで加熱してから調理するとより使いやすいです)

