薬味にも主役にも

# ねぎ

白い部分はとろり甘く

青い葉先は香りが立つ



- **焼くととろっと甘くなります**
  生なら辛みと歯ざわりが楽しめます
- **薬味、鍋、焼きねぎ、味噌汁に**
  肉や魚の臭みを消す薬味に向きます
- **新聞紙に包んで冷蔵庫へ**
  立てて置くと曲がりにくい



焼きねぎ



鶏肉とねぎの煮物



ねぎ塩だれ冷ややっこ