

# 京野菜

## わくわくレシピ

No. 9 市民しんぶん北区版  
平成 23 年 1 月号に掲載

### 鷹峯ねぎのはさみ焼き

#### ざいりょう (4人分)

- ★ 鷹峯ねぎ 3本 (400g)
- ★ 白菜キムチ 50g
- ★ 酒かす 50g
- ★ ブラックペッパー 少々

#### つくりかた

- ① ねぎの白い部分を一口大に輪切りし、縦に切れ目を入れ、キムチをはさむ。
- ② 同様に、酒かすをはさむ。  
※ねぎの外側を1枚はずすと柔らかく仕上がります。
- ③ ねぎの青い部分は約5cmの長さに切り、ブラックペッパーをふりかけ、サッと混ぜておく。
- ④ ①②③をアルミホイルの上に並び、オーブントースターで10～15分程度焼く。
- ⑤ 焦げ目が付けばでき上がり。熱い間にお召し上がりください。ねぎのとろみと甘みが増します。



#### 野菜のひとりごと

鷹峯ねぎの太さは九条ねぎの2倍、長さは1.5倍あります。熱を加えると、甘く、柔らかく、煮込んでも煮崩れしません。栽培は、主に洛北地域のみで行われています。

