

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 19/Nov/2018/vol.517



紫芽キャベツ（オランダ産） Purple brussels sprouts

風の冷たさを感じると、芽キャベツの季節の到来です。一足早くオランダから到着いたしましたのは紫の芽キャベツです。見た目の色のインパクトあり、小さいですが堂々の風格です。これからの季節には絶好の食材となる芽キャベツですが、寒い季節に必要な最適なビタミン類を豊富に備えています。紫色はアントシアニン系の色素ですので、ボイルをすると多少は薄くなりますが、下茹でしてバルサミコとバルメザンのチーズでシンプルに、あるいは煮込み料理、ローストやフライでも自然な甘さを楽しめ、独特の風合いを披露します。ボイルした後に一つ一つの葉を外して、グリーンの芽キャベツとともにサラダにしても目にも面白い効果を与えるでしょう。オランダ産芽キャベツの季節は今から概ね 2 月いっぱいまで続きます。