

# Patch 通信

Vol. 13



こんにちは！パッチファームの旬彩野菜バスケットをご注文頂き、ありがとうございます！  
梅や桜の花が咲き始め春はもうすぐそこだな、と感じる今日この頃です。みなさんはお花見の予定はお決まりですか。今年はPatch野菜たっぷり使ったお弁当を持ってお花見はいかがでしょうか。  
お届けした野菜の状態でご迷惑等ございましたらお手数ですが、お知らせください。  
パッチファームの野菜たちで食卓に笑顔が溢れますように！

## ☆☆ 本日のお届け野菜 ☆☆

- \*キャベツ
- \*二十日大根
- \*里芋
- \*ターサイ
- \*ほうれん草
- \*さつまいも
- \*人参



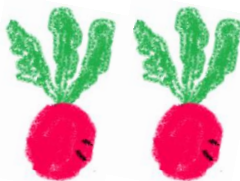
Vol. 13 では春にぴったり、ファーマーズレシピをお届けします♪

## ○● ファーマーズレシピ ～ 二十日大根 ～ ●○

### 二十日大根の甘酢漬け

#### 【材料】

- ・二十日大根
- ・砂糖
- ・酢
- ・塩



#### 【作り方】

- ① 二十日大根をスライサーでスライスし、塩もみする。  
\*塩は流さずそのまま使うので控えめがGood
- ② 30分ほどおいて、砂糖：酢：ぬるま湯＝2：2：1の比の漬け汁に浸す。  
\*砂糖を溶かすためにぬるま湯がポイント！
- ③ 一晩つけたら完成！



一晩つけて食べるのも美味しいのですが、お勧めはじっくり味がしみ込んだ二晩漬けです！  
ごはんのお供にもよし、サラダにドレッシング代わりにかけてもよし。  
漬け汁は春のちらしずしの酢飯ごはんの色付けにもいいですよ！

Web : <http://patchfarm.biz> 田原市パッチファームで検索してください。畑の様子をお届けしています。

Facebook : <https://www.facebook.com/patchfarm.biz/>