

白茄子-メランツアーネ"ラテ" (埼玉県)(お取り寄せ商品)Melanzane "Latte" White eggplant "Latte" 「さいたまヨーロッパ野菜研究会」より白茄子が届きました。「ラテ(Latte)」という種類の、ミルク色をした長いタイプのイタリア茄子です。長いというよりは全体的にずっしりとしてボリュームがあります。皮はしっかりとしていますので剥いてご使用になるのも良いですし、そのままスライスしてソテーやグリルにしても、白茄子独自の柔らかくクリーミーな食感もお楽しみになれるでしょう。果肉の柔らかさを生かして冷製スープにしても、夏のひと時、清涼感溢れる落ち着いたメニューとしても活躍してくれそうです。とろりとした食感でチーズと併せて、冷たい白ワインと共に一興です。蒸して、温野菜のサラダや、温かいメニューにもその独特のテクスチャが他の食材と交わり、口の中で味わい深く広がることでしょう。クリーム状にしてスパイスなどを加え、グリル肉のソースとしても面白い。一昔前まではまだなじみのない、そして日本で生産者も少なかった「白茄子」も、最近では各地で生産され、出回ることも多くなってまいりました。日本の茄子紺の茄子は勿論美味しいですが、また違った茄子の魅力を感じるにはこの「白茄子」です。夏は茄子の旬、様々な種類をいろいろなレシピにてご堪能下さい。