

落花生の食べ方



オススメの調理方法

掘りたての落花生でしかできない食べ方です♪

- ①殻のついた落花生を鍋の中に入れて、落花生が浮かぶ程度の水を入れます
 - ②鍋の底にたまるくらい、多めに塩を入れて中火にかけます
 - ③沸騰してから更に20~30分ほど茹でると出来上がりです！
-



その他の調理方法

おいしく食べるコツ
掘ってから時間が経っていないほど茹でる時間は短くてOK！

- ①2~3週間、落花生を殻ごと天日干しにします
- ②干した落花生は、殻を剥いて豆だけにします
- ③フライパンで豆を5分ほど煎ると出来上がりです