

パセリの粉末を利用した料理レシピ

パセリの粉末の作り方

中皿にキッチンペーパーを敷き、乾いたパセリの葉20gぐらいを並べて、レンジ強で3分加熱、取り出し1分ぐらい置いたら、又レンジに入れ2分20秒加熱し取り出し1分ぐらい置き手でさわって、さくとした感じになったら(さくつき感がなければ又レンジに入れ1分ほど加熱する。加熱し過ぎると色が変わるので注意)冷めたら乾いた網のざるに移し上から手のひらで擦るとパセリの粉末が出来る。空き瓶に移し冷蔵庫で保管する。

使い方

卵焼きや天ぷらの衣など何にでもふりかけて使える。食パンを4等分～8等分してマヨネーズを塗り、パセリの粉末をふりかけオーブンで焼く。

パセリの天ぷらを作る際には衣にパセリの粉末とカレー粉末を入れればより美味しい。



パセリ入り蒸しパン

材料

蒸しパン粉 500g
水 370cc
パセリの粉末 6g



作り方

材料を混ぜ合わせアルミカップに流しいれ10程度蒸す。

パセリマヨネーズ

材料

マヨネーズ70g
パセリの粉末1g
(好みによりもう少し増やしてもいい)



作り方

混ぜ合わせる

※白胡椒を混ぜたり、ササミの肉に塗って焼く等、

使い方は色々。

パセリ入りだんご

材料

白玉粉 300g
水 40~50cc
パセリ粉末 6g



作り方

材料を混ぜ合わせ小さめに丸めて、沸騰したお湯に入れ浮きあがるまで茹でる。

きな粉や黒蜜をかけたり、フルーツポンチに入れたいと使い方色々。

JAさが富士町支部 パセリ部会