

生産者おすすめレシピ

# ルナ(黄ピーツ) のホイル焼き

- ① ルナをよく洗い、根の先と茎の部分を切る。
  - ② 皮付きのままアルミホイルで包んで魚焼きグリルやオーブんで1時間ほどじっくり焼く。
  - ③ 竹串が通るくらいやわらかくなったら皮をむいてホクホク召し上がれ!!
- × グストタリア

生産者おすすめレシピ

# ルナ(黄ピーツ) のホイル焼き

- ① ルナをよく洗い、根の先と茎の部分を切る。
  - ② 皮付きのままアルミホイルで包んで魚焼きグリルやオーブんで1時間ほどじっくり焼く。
  - ③ 竹串が通るくらいやわらかくなったら皮をむいてホクホク召し上がれ!!
- × グストタリア

生産者おすすめレシピ

# ルナ(黄ピーツ) のホイル焼き

- ① ルナをよく洗い、根の先と茎の部分を切る。
  - ② 皮付きのままアルミホイルで包んで魚焼きグリルやオーブんで1時間ほどじっくり焼く。
  - ③ 竹串が通るくらいやわらかくなったら皮をむいてホクホク召し上がれ!!
- × グストタリア

生産者おすすめレシピ

# ルナ(黄ピーツ) のホイル焼き

- ① ルナをよく洗い、根の先と茎の部分を切る。
  - ② 皮付きのままアルミホイルで包んで魚焼きグリルやオーブんで1時間ほどじっくり焼く。
  - ③ 竹串が通るくらいやわらかくなったら皮をむいてホクホク召し上がれ!!
- × グストタリア