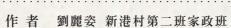
陽光味道-古早味菜脯雞





我的先生是宜蘭人,故鄉是靠近花蓮的小村落,有著迷人的山光水色,婆婆在這樣的大自然底下,自在的生活,會依時令種植許多的蔬菜,自己養雞鴨,過著純樸的日子。傳統的農家婦女,都會做一手滿溢陽光溫暖的乾菜,婆婆自然也不例外,每當冬季蘿蔔盛產的季節,便會將園裡栽種的蘿蔔製成蘿蔔乾,自然飄散的風味,是現代食品加工無法比擬的。利用婆婆製成的蘿蔔乾,可以煎出香噴的菜脯蛋,放置多年的蘿蔔乾呈現鳥黑色變成老菜脯,此時風味更加醇厚,用來烹調古早味料理—菜脯雞,風味更是一絕。要煮出好吃的菜脯雞,有個小撇步,記得是新、舊菜脯一起下鍋燉煮會有更好的風味喔!喝著暖呼呼的湯,有著婆婆滿滿的愛,以及大自然賜予的眞實味道!