

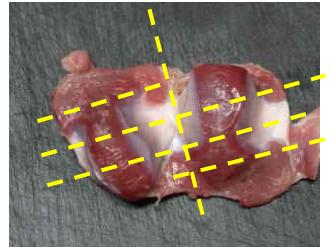
酒肴・砂肝ちょこっと中華風

食べ物で一番楽しむのが味はもちろんですが、食感です。硬いものが良いとは限りませんが、柔らかさの直前のやや歯ごたえを感じる辺りをめざして火を通して調理します。

ただ柔らかいだけのものは、いつれ齡をとつて入れ歯になったときのために楽しみにとっておいて、今はまだ食感を楽しみたいと思っています。

そんな訳で「砂肝」の登場です。これも、アツという間の簡単料理です。砂肝を切ってしまえば、5分でできます。酒を飲んでるあいだ中、箸がとまりません。難しいことも一切なしの超簡単な酒肴です。

<つくりかた>



- ① 上図のように適当に切り分ける。白い部位は多少硬いですが、これも楽しみと思って気にしません。右の写真は白い部分をとつてあります。まあ、年寄向けです。
- ② 沸騰したお湯に酢を大さじ一杯入れて、切り分けた砂肝をほうり込む。
- ③ アクをざつと掬いながら、中心がまだ生の状態でザルに移す。完全に火を通すまで煮ると非常に硬くなるので速攻で終了。水で洗わずにそのままの状態で自身の熱で火がとおるようする。この間、約3~5分(切り分け方の厚さによる)。少し生が残っても大丈夫。
- ④ 容器に熱いままの砂肝を移す + そばつゆ + しょう油 + 鷺の爪少々 + ごま油大匙1~2杯 + 酢大匙1~2杯 + (ラー油) ⇒ できた～！
- ⑤ 砂肝の熱がしょう油等の吸収をよくするので、くれぐれも水で洗わないこと。食べてみて味が薄ければ好みで調味料を增量する。調味したものは、味がボケるので決して火を通さない。
- ⑥ ほーら、簡単ですね！いますぐ飲みたいビールも、10分我慢するだけですよ。それから使った鍋とザルは速攻で洗って拭いてしまいましょうね。これぞオトコの料理法なのです！