

酒肴・洋酒用酢のもの・葡萄

以前に「洋酒用の酢のもの」という考えかたで、アイスクリームのレモン添えを紹介しました。
今回も基本的に同じ考えかたです。
この季節、巨峰など大きな粒のブドウが出回ります。ですが意外と量を食べられないものです。
おまけに皮が剥きにくいので、余計に手が出ません。

そんなときに、洋酒用の合いの手にブドウはいかがでしょうか？
粒が大きいこと、皮が剥きにくいこと、
この二つの欠点を一挙解決するには？　そうです、1粒を4等分すれば良いのです。
こうすると、酒の合間にちょっと摘むのに面倒もなく、量もピッタリなのです。

でも、洋酒のお相手ですから、甘くてすっぱくなければいけません。
ブドウを酸っぱく食べるのには、ツルッと食べてはダメ。噛むように食べると良いのです。
これで立派な洋酒用のおつまみとなります。

それでも、一房のブドウを食べきるのは至難の業。
で、残ったブドウは房から外して、冷凍します。
こうすると、シャーベット状のブドウを楽しめるのです。
これも、4等分にすると食べやすいですよ。

