

酒肴・スルメのビール漬

さあ、あんまり包丁に自信がないお父さん！出番ですよ～。

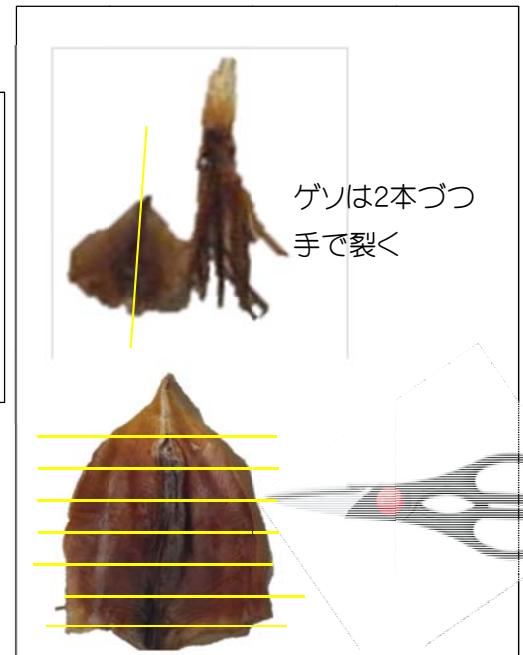
今回はハサミだけで酒肴が作れます。失敗することも絶対にないと思います。間違って造りすぎても冷凍しておけば大丈夫ですし、その前になくなってしまうこと必至のツマミです。

酒飲みたるもの、この程度は自分でやらなきゃ、名がすたるってもんです。
これをつくったら翌日が楽しみで、外でなんかで飲んでられなくなるかも。

＜用意するもの＞



1本の1/4程度を
ハサミで切り入れる
種は辛いので注意！



＜造り方＞

- ① ハサミでスルメに約2cmごとに切り込みを入れ、手で裂く
- ② ゲソは2本づつ手で裂く。耳は半分に切る。
- ③ 保存容器に、① + ② + ビール(飲み残しでも) + 鷹の爪少々 + しょう油 を入れる
- ④ 一晩以上置いたものを、電気オーブンで一分ちょっと程度あぶる。

たったこれだけ。鷹の爪としょう油を入れ過ぎなければ大丈夫です。最近はホームセンターなどに「オーブン用皿」が売っています。これを使うと魚も焼けるし、なによりそのまま皿で使えるから余分な洗い物が増えません。休日に気に入った大きさや形の皿を探すのも楽しみの一つです。もしかしたら100均にあるかも。残ったビール漬は液を捨てて、冷凍しておけば大丈夫です。

しょう油だけもよし、しょう油+濃縮そばつゆでもよし、だし醤油でもOKです。

また余談ですが、「スルメ」を「アタリメ」といいますが、縁起かつぎで言った言葉です。
お金などをスル目 ⇒ 当たり目、ひげを剃る ⇒ ひげをあたる、植物の葦(悪し) ⇒ 葦(良し)などです。 知ってますよね… ごめんなさい デス。