

酒(ウイスキー・焼酎)肴 ・ レモンアイスクリーム

酒を飲むのに、「アイスクリームって何ごとよ！」って思っていないですか？ でもこれが合うんですね～。たくさんお酒を飲む方は、きっと経験があると思うんですけど、焼酎やウイスキーを飲んでいても、口の中が何となくサッパリしないってことがあります。例えば日本酒ですと、もともと甘味が強いので酢の物なんか合いの手で欲しくなりますよね。あれと同じなんです。ウイスキーや焼酎はもともと甘味がないので、その分をアイスクリームでおぎないます。ですがこれだけでは今一つパンチが足りませんので、アイスクリームに櫛形切りしたレモンをたっぷりと掛けまわします。こうすると洋酒用の酢の物(?)が簡単に出来上がるのです。もしかすると、このレモンアイスを食べたいがためにウイスキーを飲むなんてことがあるくらい合うのです。

いままで、酒のつまみは乾き物一辺倒なんて人、奥さん頼りなんて人、たくさんいると思いますが、ここは一念発起ですよ。

こんなに簡単で旨い酒の合いの手があるんです。ササっとご自分で用意して、ウイスキーのグラス傾けながら、イタリア風に「**Gelato di limone**」なんてうそぶいてみるのもアリじゃないですか？ 奥様が「ヒェ〜ッ！」って、びっくりすること請け合いです。



アイスクリームは特段高いものは必要ありません。その辺に売っている普通のやつで充分です。レモンは多いほど旨くなります。シャーベットでもOKです。この場合にはレモンの代わりに酸味の効いた赤ワインなんかでもコジャれています。どちらの場合も、プレーンなもの、出来合いのレモンアイスでは甘味が足りないのでダメですよ、為念！