

揚げ餅みぞれ雑煮風

早くも雑煮の季節となりました。自分はあと何回くらい雑煮を食べる季節を迎えるのだろうか？あと何杯くらい食べるのかしら？などと、ふと考えてしまう年頃になりました。

ところが意外に雑煮って飽きるものなんですね。一年に一回元旦に食べればたくさん！という人も多いはず。せっかく餅を搗いたのに、いくらも食べないまま、カビさせてしまうなんてことはありませんか？

で、今回ご紹介する『みぞれ揚げ餅雑煮風』は、そんなことにならないためのメニューです。これですと意外に飽きることなく、繰り返し食べられます。若い人もお年寄りも、皆さん気に入るはず。けれどもこの料理は、あなたのアタマで想像するのと、現実に食べてみるのでは、天と地ほどの差があるのです。あなたの想像より、きっと旨いと約束いたします。試してみてくださいね。正月の一つのバリエーションに必ずなります。



- ① 用意するもの —— 餅 大根おろし ニラ 醤油 熱湯
- ② 鍋に油を入れ熱する ⇒ 餅を少し色が付く程度に素揚げ ⇒ 椀に大根おろしを入れておく ⇒ 餅をのせる（油切りの必要なし） ⇒ ニラをパラパラと ⇒ 醤油とソバツユを半々（だし醤油 or 醤油と調味料） ⇒ 熱湯をニラに掛けまわすように
- ③ 餅はカリカリではなく、表はキツネ色、なかはシットリを目指す。揚げ時間5分位か。

ほら～～。いまあなたは、ニラ？お湯掛けるだけ？臭くないか？それじゃ生だろ？揚げる？アブラ濃くないか？なんで大根おろし？なんて考えていますよね！

だから言うのです。あなたのアタマで想像するのと、現実に食べてみるのでは、天と地ほどの差があるって。まっ、これ以上はお勧めしませんがね、でも残念だな～