

## 初挑戦！

## 麻婆茄子 & 春雨

やってみれば、出来るものなんですね。我ながら完璧(?)でした。

マーケットに行ったときに、茄子が旨そうだったんです。「でも漬物や焼き浸しじゃ何かな～」と思ったとき、麻婆茄子の素が浮かんだのです。その時に麻婆春雨の素も頭に浮かんで、春雨もウマそうと思ったのです。どちらも元々買ったことがないので、茄子と春雨の両方を食べるには、それぞれの素が必要なのかなんて考えたら、バカラしくなって、自分でつくろうと思ったのでした。

陳さん風の山椒風味の本格四川はイヤだ、かといって豆板醤頼みの、赤くてショッパイのもイヤだ。  
そこで考えました。

①味のベースはそばつゆで優しくしよう ②日本酒入れよう ③味醂の代わりにコチジヤンを入れる ④風味出しにオイスタークリーミーを入れる ⑤最後に豆板醤 ヨシャ！隠し味に山椒の実も！  
①～⑤が楽に混ぜられる位のそばつゆと日本酒を同量、③～⑤は大匙一杯程度～好みを混ぜる。

みじんねぎは想像以上にタップリと用意する。先ず多めのオイルで茄子を炒め、取り出しておく。オイルを足して、ニンニク、ショウガ、ネギ、を炒め、ひき肉を追加。炒めたら、①～⑤のタレに中華スープを加えてのばしたのを入れる。煮立ったら戻した春雨を入れて味を絡め、さらに茄子を加えて味の最終調整をする。いったん火を止めて、水とき片栗粉を少量ずつ入れて混ぜる。決して入れ過ぎないように。最後にもう一度火を入れて完成！！

狙ったとおりの、辛いくせに優しい、でも奥行のある深い味、みじんねぎの食感も嬉しく、しょうがとニンニクの後押しもあるスタミナ麻婆になりました。

焼酎を飲み、かつ、茄子を、春雨を、木くらげを食べ、タオルが濡れるほど汗をかきました。

爽快、痛快、オトコの料理万歳のフライパン一個のみ。  
もちろん、ご飯のオカズにもピッタリでしたよ。

