

夏野菜のチーズ風味

今年の夏は暑かったですね。暑いさなかに庭の草取りに追われクタクタになってるところに、盆をはさんで実家の片付けをせねばなりませんでした。庭の草取りは、いわゆる草取りなどという範疇をとっくに超えて、まるで開墾・開拓をしているがごとくに、スコップを使い、鍬を使って、外から侵入してきた藤ヅルを取り払い、根を掘り出しました。つぎはヨモギ、つぎはタンポポ、つぎはスギナ、つぎはナニナニとキリがありません。お蔭でヒザはグルコサミン・コンドロイチンを注射で打ち込んでやろうかってほどにボロボロになりました。その状態のまま家の片付けをしたものだから、足全体から背中までガチガチになってしまい夕食を作るどころではないのです。

昼の疲れは酒と睡眠で癒すべしとばかり、盆なのに夜は居酒屋で焼酎をあおっていましたが、お蔭で大きな収穫がありました。居酒屋に表題のメニューがあったので頼んでみると、使われているズッキーニがまことに旨かったのです。酷暑の中育ったミニトマトとナスもそれぞれに良い味で、自分が野菜嫌いだったなんて信じられないほど。ヒトって成長するものなのですね。



- ①野菜を切ったら皿にならべ、多めの塩胡椒をしてオリーブオイルをかける。好みでレモンも
- ②溶けるチーズをかける。シート状のでも良い位なのでタッブリと。写真では少ない感じです。
- ③オーブントースターで15分焼く。
お弁当のおかずにするときは粉チーズ
超簡単なのにコジャレた感じに仕上がります

ズッキーニはかぼちゃに属する野菜のようですね。水気の多いキュウリとはまた別の食感が新鮮です。断面の白と緑、トマトの赤、ナスの白と紺、それに溶けるチーズのクリーム色が競い合っ、夏らしい生命力と躍動感あふれるコジャレた一品になります。ピーマンの彩りもいいかも？

夏は終わりましたが、夏の日をたっぷり浴びた名残りの野菜たちでつくってみませんか？

来年の夏が来るのが、きっと待ち遠しくなりますよ