

ロースト・チキン

さて今日はクリスマスですが、我が家では伝統的に何もそれらしきことは致しません。昔から彼女とクリスマスプレゼントの応酬などという面倒なこともした記憶がありません。まあ、これは単に彼女がいなかっただけなんですけど・・・でも相手が誰であれ他人のお誕生を喜びあう心のゆとりは持ちたいものですよね。そこで、七面鳥とはゆきませんが、鳥のモモ程度で楽しいクリスマスなんてどうでしょうか？当時のアメリカでは野生の七面鳥がゴロゴロいたからそれを食べたのですと。日本じゃ鶏がゴロゴロですもん、チキンで行くべきだとは思いませんか？簡単なのに美味しく食べられますから、子供たちの思い出づくりに如何ですか？

恐れるな。見よ。すべての民に与えられる大きな喜びを、このローストチキンの美味なることを、あなたがたに伝える。（ルカ伝福音書 2-10・改）



- ①深皿にトリモモを載せ、少々ショウガをすり、味道楽(ソバツユ)をかけまわす。ネギがあれば使う程度
- ②2~3時間程度漬け置きしてから、ロースト皿にのせる。この時ネギを使ったら取り除く
- ③皿ごとオーブントースターに入れ、皮目 15 分、内側 10 分程度焼く
- ④皿に移す。食べる。

たったこれだけなんですけど、お店で売ってるローストチキンって何なんだと思うくらいジューシーで旨いのです。お店のやつは、ローコスト・チン！なのですよ、絶対に！ クリスマスの時は、冷凍もの詰め放題のチキンは止めましょうね。それから内側は包丁で開いておくと火がとおり易いです。漬け込み時間が少ない時は漬けダレをかけて食べればいいんです。で、ナイフとフォークを使うと、ほら、子供のマナーの勉強にもなりますから・・・ 面倒がらず、恐れなければ、大きな喜びが得られますよ。