

残り物の活用 / ローストチキンと大根の和え物

子供のいない我が家にとってはクリスマスは全く眼中にない行事なのです。マーケットに行っても、ケーキやローストチキンばかりが目立つ品揃えとなって迷惑千万(年寄りのヒガミですけど)なだけなのです。こんなときは何か良い食材を探そうって気も失せてくるんです…

で、できあいのローストチキンの安売りを買って、手軽にウイスキーでも飲もうかと考えたのが間違いのもとでした。たしかに味はしみ込んでいるのですが、食感がバサバサで美味くもなんともないのです。でもいくら安売りとはいえ、このまま捨ててしまうにはもったいなさ過ぎるので、パサパサ感をなくすことをすればいいのじゃないかって考えたのです。

- ① もともとパサパサのローストチキンですから、身をほぐすことは、簡単であろう
- ② 大根を千切りにして塩を振れば、水分が出てくるであろう
- ③ ①+② を和えれば、大根のパリッと感の加わって、ちょうど良くなりはしないか
- ④ 味がイマイチならば、マヨネーズを加えれば宜しかろう

だいたい以上の思考経路をたどって作ってみたのが、以下の写真です。



つくり始めて気がついたのですが、マヨネーズを切らしていました。それでイマイチうるおいに欠ける写真とはなりましたが、それでも大根からの水分と塩の底にあったドレッシングを振りかけ、胡椒を加えて仕上げました。大根の切り方なんか気にしなければ、ウイスキーを飲みながらでもかんたんに出来ますから、オトコの料理って愉快的なものです。

さらに残りものの硬くなりかけのパンにバターとニンニクを塗って焼き、この和え物を載せてみました。残りものもまた楽しからずや です。