

Beef Stake with horseradish

ビフテキと言っても、そうビックリするほど高いものではありません。まあ、霜降りの神戸牛なんていけば高いに決まっていますが、牛の体温は38~39℃もあるのです。36.5℃の人間の体温ではインフルエンザにでもかからない限り溶けないのではないのでしょうか？だから、霜降り信仰さへ捨ててしまえば、安く牛肉を食べられるのです。下の写真を見てください。この大きさで、なんと421円。オトコの料理ですから簡単にチャチャッと片付けます。

- ①両面に軽く塩胡椒する
 - ②油はひかない
 - ③中まで火を通さない程度で止める
 - ④小皿にホースラディッシュ+醤油
 - ⑤切って④につけて食べる
- 所要時間5分で完成。

ホースラディッシュは西洋わさび、北海道ではワサビダイコンと言っています。これを醤油にたっぷり溶いて食べると、清涼感が口中に拡がり肉料理が格段に旨くなります。豚トロなんかも別物ってくらいに旨くなります。安い肉だなんて卑下することはないのです。レストランで立派な値段で供されるものだって、大体こんな程度のものではないかなって思っています。



ホースラディッシュの写真です。色が白いのと形状でワサビダイコンと呼ばれる理由が分りますよね。生は普通は手に入りませんのでチューブで我慢します。と言っても実用上はまったく問題ありません。秋田では「やまや」で売っています。常備しておく便利です。売ってなければ取り寄せるくらいの情熱が欲しいのですが・・・ハウスで出しています。