

## 葡萄のおつまみ

葡萄をウヰスキのお供にするって、こじゃれていながら簡単で飽きの来ないものです。程よい酸味と甘みが口中に残るウヰスキの酒気きれいに洗い流してくれて、どちらも止まらなくなります。日本酒の酢の物のような相性の良さなんですね。

作り方は簡単。葡萄を縦に四分割に切るだけ。

これを手にとって、切断面を口にあてて身をかじるのです。残った皮は捨てる。もっとも写真の葡萄は皮ごと食べられるので、ただ食べるだけ。これから出回る巨峰なんかは、皮をむくのが面倒なのでおすすめですよ。

身はそのまま飲み込むのではなく、かじると酸味が増すので酒にはピッタリです。

