

辛み大根のおろし納豆

このところ、オトコの料理にしては少し手が込んでいたかもしれませんが、既定の路線に戻さないといけないかなと思っています。やはり二手間くらいで食べられなきゃダメですね。で、今回は辛み大根をおろします。それを器に盛って、次にきざみ納豆を入れればそれでおしまいです。二手間ですよね！！

きざみ納豆に付属しているタレを入れるだけです。後は何も入れません。おろし大根の辛みが納豆をピリッとさせてくれるし、納豆のねばねば感をおろしがスッキリさせてくれて、この相互補完関係がいいんです。

納豆は通風に良くないとか、大根おろしは良いだとかいろいろ言いますが、そんなことはあまり気にしない方が良いのではないかなと思っています。本を読んでみればまるっきり反対のことが書いてあったりして、キリがありません。なにもチョコレートばかり食べているわけじゃなし、その時々、自然に身体が欲するものを食べていけば、身も養われようというものです。思う存分食べましょうね。

普通の大根ではなく辛み大根を使うので、醤油等は要りません。自然の滋味がしみじみと感じられます。スプーンで半々に掬いながら、酒の肴にします。

齡ふりて辛みうれしや夏太根

