

丸茄子・加茂茄子・里芋のフライ

先日買物した野菜直売所での①丸茄子です。写真②の左側が丸茄子で右側が取り寄せた加茂茄子です。丸茄子は@80 加茂茄子@500 ね、びっくりするほど安かったり高かったり!! です。まあ、加茂茄子はそれなりに美味ですけど、気合入れないと買えませんよね。でも無名の丸茄子の@80 ッて嬉しいですよ。この丸いナスの類は断面を見ると分かる通り、輪切りにすると種が三角形のおにぎりのようになっています。去年に書きましたが、この輪切りをフライパンで醤油（味道楽）と日本酒で焼くナスのステーキは身がおにぎりの形状に分かれて、しっかりとした茄子の食感と旨味が楽しめます。でもこれだと食べる時にナイフとフォークが要るので、いっそ手間を省けとばかりに種の形状に添ってはじめてから银杏切りにして焼こうと思いました。それで切っただけでは見たものの丸茄子と加茂茄子の二つで、とんでもない量になってしまってハタと考えました。とても食べきれないので焼きナスを変更して、『揚げびたし』を作ろう、それでも多いので『フライ』にしてみようと思ったのです。でフライついでに、『サトイモのフライ』も作ってみようと思ったんです。例のごとく、休日の暇つぶしです。

さてその結果はビックリなことに、ステーキの加茂茄子は身の詰まったしっかりとした食感なのですが、揚げびたしもフライも、その食感がなくなって軽いケーキのようです。フライは中がフワフワでも外側がカリカリなので、丸ナス系統にしては異次元な食感を楽しめます。ソースで食べるよりも天つゆがおすすめです。素揚げの揚げびたしも旨いです。フライの方がより良いかも！丸ナス・加茂茄子のフライは冷めても美味しいです。

さてサトイモのフライですが、これはもう意外なほどの一品になりました。揚がるのに時間は掛かりますが、生から作る方が多分おいしく作れます。たくさんは食べられませんが一個でも充分満足できるほどのもの。揚げたてのアツアツを塩またはソバツユでどうぞ。

フライとは言えやはり野菜ですから、ソースよりもソバツユをお試しください。

