

テールスープ

♪ねんまつにいちばにでかけ ぎゅうのテールをかってきた さんがにちはゆっくりとねて
よっかめにかいとうをして いつかめにテールをにこみ おいかめはごはんもたべず
なのかめものみくいばかり こいびとよこれがわたしの しょうがつのすごしかたです♪
チュリャチュリャチュリャチュリャチュリャチュリャチュリャ テュリャチュリャチュリャチュリャ



少しばかり誇張がありますが、まあ大同小異の正月の過ごしかたでした。今年からは、先を急ぐようなことは控えてじっくりとものごとに取り組もうと決意し、こんなペースで動いたらよかろうと去年最後の買い物に牛テールを買い込んだのでした。①、解凍したテールを軽く湯がき、あらかたのアクを流す ②、出汁をとった煮汁にテールを入れて煮る ③、アク取りを続けながら ④、別鍋でネギを煮て、ミキサーにかけ ⑤、②に加える ⑥、塩、胡椒、少量の黒酢で調味 この間、決して強火は避けて中火の弱程度で煮続けます。

おかげさまで、退屈もせずに無事に正月を乗り切りましたデス。

