

今日の夕餉

いっぱい並んでいますよね♪ でもタネを明かせばそうたいしたことではないんです。上のガンモドキは三日前に作ったもの。横のミニトマトとアボガドは昨日の残り、好物のスパゲッティサラダは出来合いです、マーケットに行ったら葉付大根があったので刻んで大根葉のおかかにして、小エビが売っていたのでこれも醤油を掛けるだけ。で、今日作ったのは、ナメコとエノキの佃煮だけです。以前はエノキだけで作っていましたが、最近はナメコも加えてちょっとした贅沢をしています。作り方は超簡単なんです。エノキを三等分に切って、ナメコとともに鍋に入れて、少々水と味道楽（なければソバツユ+醤油）で煮るだけです。キノコから水が出るので水はほんのちょっとだけです。薄味に仕上げれば品が良くなりますよね。こんなんでも日曜の夕餉は楽しく過ごせます。あれこれ手を出しているうちに、3~4杯のウヰスキはあっという間です。最後の一杯をやりながら、小皿にご飯をもってきて、ご飯も酒の肴にして食べてしまいます。こうすると酒量も抑えられるのと、食べ過ぎないのいいところです。肉がないだの魚がないだのまるで関係ありません。こんな愉快なことをしていれば、その辺の居酒屋に行くよりはるかに満足できます。いかがでしょうか？

来ぬ人を待つ塩鮭の夕餉かな 粗忽



キノコから水が出るまで中弱火

