

リユース鍋

肌寒くなるとお店の陳列に「ごま豆乳鍋」のスープがやけに目立つようになります。出来合い物はなるべく避けようと考えているのですが、この「ごま豆乳鍋」は美味くできていて、思わず買ってしまうもの一つです。ただ一人用では少し量が多いような気がして、買い控えてしまうこともあります。

そこで今回はこの考え方を一変させるグッドアイデア(?)を考えました。鍋のスープをリユースするのです。ただリユースするのでは、スープそのものの量が減ってしまうので、新たに出汁をとって継ぎ足しをしながら味を進化させるとともに、1回目の鍋の各具材の旨味も味の深化に役立ちます。今回は当初から、

- 1) 通常のレシピでごま豆乳鍋を食す → 2) 残りスープのリユース+新出汁スープ+おでん種 → 3) ちゃんぽん風煮込みラーメン と計画してみました。 1) は通常のレシピどおり です。
- 2) は、リユース汁 + アゴだし汁 + 塩胡椒コンソメで味付けした牛スジ煮込みを具・汁ともに
- 3) は、おでん種からの旨味も増したので、水を継ぎ足すだけ、キャベツ、蒲鉾などを煮込めば完成

実に満足できる流れとなりました。ただ今回の反省点は一つだけあります。2)~3)への移行に1日あいだを開けてしまったことです。今回感じたことの一つに、できあがったばかりの「新しい料理にこそ“リキ”が宿る」ような気がしたことです。逆に言えば「よく練れている」とも言えるのですがネ まあこの辺はし好の問題かもしれません。でも美味しかったですよ～。

煮詰まってここが潮どき塩にドキッ！

