

## おつまみサラダ

美味しいミニトマトがあれば、それだけでウイスキーを楽しむことができますが、なにか少しもの足りなさを感じてしまいます。かといってレタスを添えるというのも、毎回では飽きもこようというものです。それで今回はトマトの赤に緑の野菜という定番の彩りを変えてみました。赤のミニトマト、エビのピンク、乳白色のチーズで、冬の食卓を暖かく見せてみようかと考えました。

ドレッシングをかけるのも通りいっぺんだし、ウイスキーにも合わせたいので、ごく少量のオリーブオイルと塩・乾燥バジルで和えるだけの超簡単料理です。

エビは冷凍エビで十分ですが、これって店によってレベルが全然違います。解凍してみないとわかりませんが、背ワタをきれいにとって仕上げられているのもあれば、そうでないもの、まるで中華屋さんのエビのようにプリプリな食感のものとか種々雑多です。ですから冷凍ものはこんなものだななんて思わないで、ぜひ色々試されたほうが良いですよ。それと全ての冷凍ものは火急のとき以外は、お湯で溶かすとかレンジでチンなどはもってのほか、必ず自然解凍を心がけましょう。急速解凍はパサパサの原因となります。

たのしみはつねに好める焼豆腐うまく煮たてて食はせけるとき 橘曙覧「独楽吟」

