

卵黄のネットリ・白身のちくわ風

まあ、あれですよ。還暦を過ぎるほど生きていると食べることに飽きがきます。まだまだ若い人達にはピンとこないかもしれませんが、いずれ分かるときが来るのです。すぐに飽きてしまわないように、これはいい！って思う食べ物を見つけても、あせって食べ続けないで、慎重にあれこれ順繰りに食べながら、期待の鮮度を保ち続けるようにしています。

そんな訳で今回は新食感を求めて、卵黄の冷凍です。卵黄を凍らせると、どういう訳か融けても元のように戻らないで、ネットリするのです。よく味噌に漬け込んだ卵黄が有りますが、アレのサッパリ&お急ぎ版です。凍らせるまえに塩かしょう油を振りかけておけば、酒のアテになります。変った食感が酒の合いの手に良いのです。

これを作ると、白身が余ってしまうので、これをひと工夫しましょう。白身だけの卵焼きを作るのですが、見た目がまるで竹輪のようになるので、『しょつつる』が『ニョクマム』を入れて焼くと、何だかわからないものが出来上がります。まあこんなのも楽しみのうちです。

①



②



③



①写真ではアルミホイルを使っていますが、卵の殻を使えばラップのほうが剥ぎやすいです。ホイルは安定させるためです。

②竹輪みたいですね。このように見えるから、魚醤で魚の匂いをつけてみたのでした。

③切ったばかりで凍っているので白っぽいのですが、融けてくるとキレイな色になります

黄身の冷凍も白身の竹輪もどきも、暇つぶし料理ぐらいに思っていてくださいね (´_`)