

今夜のレシピはしょうが鍋

第7期OB 諸角 陽太

まずご用意いただくのは鱈の切り身2切れ、白菜1/8個、しょうが10gとなります——

僕は諸角陽太。妻と妻の母、そして6歳と3歳の息子たちと騒がしくも充実した毎日を送っている。

鱈の切り身は塩をふり10分おき、水で洗い、水けをふきとり半分にそぎ切りします——

いつの間にか、冷蔵庫の余った食材を使えるレシピを調べながら料理をするのが一つの楽しみになった。

白菜は食べやすい大きさにざく切りにします——

今夜のレシピは『鱈と白菜のしょうが鍋』。

しょうがは千切りに——

下ごしらえが面倒、なんていう人もいるが、休日のこうしたじっくりとした時間が生活に潤いを与える。

鍋に白菜を入れ、鱈のをせ、酒100ml、水250mlを注ぎ、しょうがのをせませ——

慣れない料理ではあるが、家族へ振舞ったときの「美味しい！」の声こそがやりがいだ。

強火にかけ煮立ったら、弱火にしてフタをして10分ほど煮ます——

キッチンに立ち込める幸せな鍋の香り。料理は五感で楽しむもの。

ぼん酢しょうゆでお召し上がりください——

ちなみにぼん酢は最近買った、ちょっとお高い代物。今回は初お披露目。妻の母にお召し上がり頂いた。

「美味しい！ このぼん酢！！」

ぼん酢かい。

今回のレシピはこちら。

https://oceans-nadia.com/user/64286/recipe/382778#google_vignette

ぼん酢はこちら。

<http://tokushima.shop19.makeshop.jp/shopdetail/009000000021/>



もしよければお買い求めください。