

酔いどれの素人料理物語 2

北の最果て

酔いながら作る炒飯

小腹が減ってる時に、目の前に炒飯があったらどうだろうか？

食り付きたくありませんか？

そんなコンセプトでビールを飲みながら炒飯を作ります。

炊き冷まった冷やご飯を水で洗い、
しっかり水を切ったら野晒しのままの姿で冷蔵庫に保管します。

炒飯作る前には必ずビールを飲みます。

儀式ですねこれは。

そしたら長ネギとチャーシューとナルトとニンジン
を微塵切りにしたら酢漬けにしてお皿に寄せる。

更にチキン野菜スープを作ります。

塩麴と濃口醤油に鷹の爪を漬けときます。

ビールをグビグビ飲みます。

そして冷やご飯を冷蔵庫から取り出したら、
加熱しないで胡麻油と塩コショウと一緒に箸で混ぜる。

米がポロポロになったらフライパンにサラダ油を入れて加熱します。

微塵切りの長ネギとチャーシューとナルトと人参を炒めます。

ポロポロご飯もフライパンに入れ混ぜて炒めます。

カリカリのパラパラになったら卵を入れて更に炒めます。

そこに鷹の爪と塩麴入り醤油の醤油だけ投入します。

フライパン返して味を馴染ませたら完成です。

パラパラなんでスプーンで喰った方が良いですね。

何よりもビールを忘れずに飲みながら食べましょう。

ビールを飲んだら