

# 酔いどれの素人料理物語 4

北の最果て

## (あか)と言う名のおつまみ

---

買って来た酢ダコをバージョンアップさせて、より酒に合う酢ダコにしちゃう技が有りますよ。

その名も(あか)

なんであかと呼ばれるのかは知りませんが...

僕の仲間内ではあかと呼ばれて食べられる酢ダコのおつまみ。

では、  
その作り方を御披露目したいと思います。

先ず、深いお皿に並々と練りカラシを注ぎます。

その練りカラシに酢を満杯に注ぎます。

お箸でシェイクします。

そこに市販の酢ダコをブチ込みます。

練りカラシ酢と酢ダコをヒタヒタに絡めて馴染ませます。

そこに少しお醤油を足して完成です。

練りカラシの辛さが押さえられて程好くなり、  
酢が良い感じで鼻から抜けると同時に、  
練りカラシの風味が涙と共に風たちぬ感じですよ。

信じられない位に美味しくなります。

酢ダコがバージョンアップしたらこうなるのです。

日本酒、ハイボール、ビール、、焼酎などにバッチリ合う(あか)を是非とも一度お試しあれ！

衝撃的な美味さですよ。