

# 酔いどれの素人料理物語 7

北の最果て

変だけど美味しいおでん。

---

寒くなるとおでんが食いたくなります。

勿論、熱燗か焼酎のお湯割りで爺様っぽく酒を飲むためにおでんを作る訳ですが、

おでんの種は変な感じで若者ウケしそうなもんをセレクトしてみました。

その変なおでんをお披露目しちゃうかと思えます。

まずは熱燗飲みます。

次に鍋へ昆布と鰹節と椎茸を入れて水で煮込みます。

味道楽の里を入れて砂糖も少し入れます。

種になる中身は...

魚肉ソーセージ。

唐揚げ用鳥もも肉。

栃尾の油揚げの餅巾着。

以上を煮込んだら完成。

しかし、

酒の肴にするのは魚肉ソーセージのおでんだけにしとく。

正直寂しいが、これだけでも十分に美味しい。

そして、翌日朝に栃尾の油揚げの餅巾着と鳥もも肉を喰ってみて欲しい。

有り得ないくらい美味しいから。

味が染みててただ事ではない美味さに唸るしか無い自分が妙に笑えますよ。