

# 酔いどれの素人料理物語 8

北の最果て

## 酔っぱらいのちゃんちゃん焼き

---

またまた白ワインで喰う魚料理をお披露目したい。

秋だから余計に魚を喰いたくなるし酒も美味しく飲みたいのは僕だけじゃないはずだ。

ちゃんちゃん焼きって鮭の魚料理だけど、  
白ワイン呑みながら作りますよ。

まず、

フライパンを用意します。  
ぐれーぷおいるをフライパンに引きます。

火を入れたらキャベツ、もやし、人参、榎茸、シメジ、椎茸等を無造作に並べて軽く炒めます。

醤油と日本酒で味を付けていきます。

その際には、日本酒の余りを 飲みながら料理を続けますね。

そして、鮭の切り身をキャベツ達の真ん中に入れてジュージュー焼きます。

鮭の皮がパリパリに焼けて来たら味噌をお好みでぶちこみ、フライパンに蓋をして蒸し焼きます。  
。

ポテトチップス薄塩味を粉々にしておき、  
鮭が蒸し焼き上がったら粉々ポテトチップスを降り掛けて完成。

白ワイン呑みながらガッツリ食べます。

僕はお好みでマヨネーズを足らします。

マヨネーズは出来たら白キャップか黄色キャップにした方が良いね。