

酔いどれの素人料理物語 9

北の最果て

鯖カレー

ビールのお供に鯖を喰いたくなりませんか？

なりますよ。

勿論、ビール飲みながら鯖を美味しく調理して食べちゃうんですが、

その過程を垣間見て戴きたいと思います。

まずは、

鯖の水煮缶詰めを用意します。

中身を箆に開けて水分を確り切っときます。

次にカレー粉をフライパンで空炒めしときます。

そして、

胡瓜微塵切りとカットトマトを用意します。

更に、

茹で玉子とマヨネーズとケイパーを混ぜてタルタルソース作ります。

お皿に用意した鯖へ、

焼けたカレー粉をタップリまぶして、

そのタルタルソースもタップリ掛けます。

鯖タルタルソースの回りに胡瓜とトマトの微塵切りを一周させたらブラックペッパーをまぶして
オリーブオイルも一周させます。

オリーブオイルに沿って岩塩を指でチリチリとかけたら完成です。

ビール呑みながら作るので、

完成した頃にはスッカリ酔ってますが...

この鯖カレーはパンと一緒に喰うと止まりませんよ。

