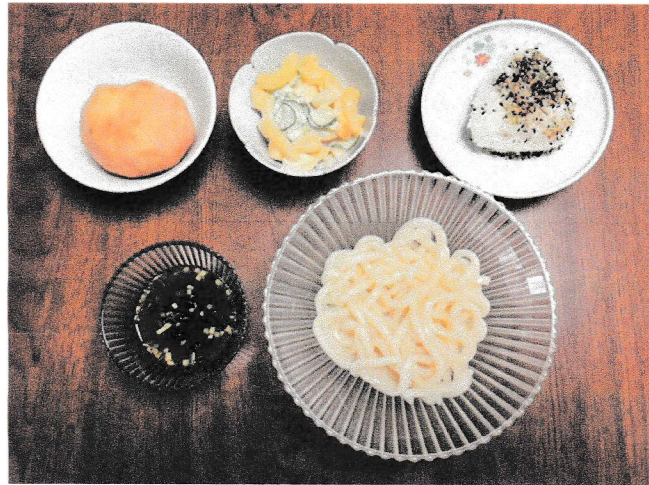


お家で楽しもう♪ ③

第3回目のお家で楽しもう♪は、我が家のごはん・お弁当でした。
写真をお寄せ頂き、ご協力誠にありがとうございました。

まずは上井さんのお写真です。
マスクに引き続き、投稿頂き有難うございます。献立は冷たいうどん、おにぎり、マカロニサラダ、それに大きな桃ですね。一目見たただけだとジャガイモのおでんかな？と勘違いしていました。「いちいち切ったりするのが面倒なので」丸ごとの桃、贅沢ですね。いかにも香川県人らしい食卓です。



東京都の三沢さんより、牡蠣のコンフィです。
「作り置きで楽しめるおつまみが欲しくて作りました。塩水で汚れを洗って水気をしっかり取った後、香辛料とオリーブオイルと一緒に煮立たせないようにゆっくり加熱すると牡蠣の縮みが少なくふっくら仕上がります。牡蠣と言えば冬の味覚の印象が強いですが、夏に食べる岩ガキも美味しいですよ。良かったら試してみてください」とコメント。とっても美味しそう。コンフィとは南仏の保存食の事で、高温のオリーブ油で煮立てるアヒージョとは違う味わいようです。どんな味が気になります。

最後は、あるご家庭のご馳走の紹介です。「7月の土用の丑の日に鰻の名店、高松南風のうな重をテイクアウトしました。高松にも鰻屋さんには色々ありますが、南風の鰻はいわゆる関東風で蒸してから焼くのが大きな特徴です。ふわふわの身が口の中でほどけると幸せが口の中いっぱい広がります」との事です。おいしそうですね。

