

JH 「Ciao! Come stai?



[米・酢・鯛] (酢飯に皮むきいりごまと焼いた金目鯛のほぐし身を入れて混ぜる) 私は猫の手も借りたいほど忙しいから、代わりに余った材料を消費しておいてね」



「猫の手...よく考えたら前足だけれど、猫知恵なら貸すよ。余りものを処理するために、何か買いい足したらエンドレスになっちゃうからね。何とか考えよう」

*まずフルーツソースに使用して余った**レモン**は、単純に水の中に絞ってレモン水にする。これ一番簡単。もし蜂蜜があれば、それに合わせてレモネード(ホット・アイス)を作る。あとは魚介類のフリット(フライ)、魚のムニエル、鶏の唐揚げにかける。

***オレンジマーマレードジャム**はパンに塗る以外は肉にしか合いそうもないので、大いに肉に活用する。**ベリー系のジャム**は手軽にバターロールやマフィンなどに塗って食べる。または焼きあがったトーストに有塩バターを塗って、その上に塗ると甘味と塩味がほどよく合わさって旨い。あとは...

プレーンヨーグルトに入れる ロシアンティーにする



*ロシアンティーとは、陶器製のポットで濃いめに作って蒸らした紅茶を、ジャムを舐めながら飲む。あるいは紅茶の中にジャムを落として飲む。上の写真のようなティープレスでも構わない。

***チョコレートシロップ** や **ホイップクリーム(生クリーム)** が余ったら

チョコレートシロップをお湯で溶かして、生クリームを乗せ、その上にチョコレートシロップをかければホットチョコレート。コーヒーに生クリームを浮かべればウイナコーヒー。



⇒ホットチョコレート



ウイナコーヒー



ねえ、ねえ、ちょっと、私たち猫舌なの。



じゃあアイスチョコレートにしよう。

*猫舌とは、熱いものばかりでなく冷たすぎるものもダメなこと。

あとは女子会で勝手にやっておいて。



タルト

生クリームベース。
ジャム、フルーツ、
チョコレートシロップ。



パンケーキ

ジャムと生クリームのパンケーキ
レモン汁入りパンケーキの
蜂蜜がけ。



クレープ

チョコバナナクレープ、
ジャムクレープ。
生クリーム添え。



吾輩の主人は酒が苦手甘いものが大好き。明治時代の人なので、砂糖を付けたパンを火鉢で焼いて食べた。いうなればシュガートーストだね。それからジャムを舐めすぎるって奥さんに叱られた。

JH 「ただいま。余った材料使ってくれた？ (啞然) まあ、ひどい散らかしよう、メッ！」

「わっ！ 吾輩が叱られた！ 吾輩じゃないよ〜」 (因みに後片付けまでを料理と言います) 2013.8.31