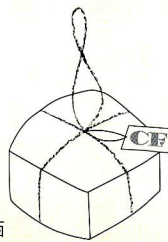


Custom¹²

京のおとりよせ カスタム

コーディネート・文/KIKI 撮影/ハリー中西



油条 万能香酢のタレ
200円 (2本) 530円

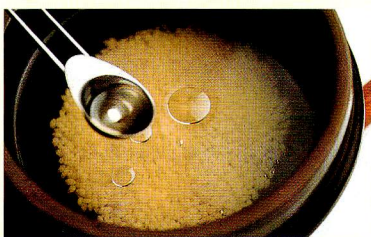
煌庵

京都市中京区蛸薬師通烏丸東入ルー蓮社町298-2
☎075-213-1564
11:30~L.O.13:50 17:30~L.O.22:00 / 月休
<http://kyoto-kouan.jp/>

お粥のトッピングとしてだけでなくいろいろ使える油条。冷凍庫常備おすすめします。揚げなおすと一層カリッとなります。

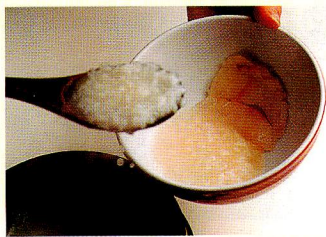
【材料 (約2人分)】

- 米…50g
- 鶏ガラスープ…500~600cc (お米の約10倍)
- サラダ油…大さじ1
- 油条…1本
- 鯛のお造り…8切れ
- 香菜…適宜
- 万能香酢のタレ…小さじ1



①洗って水切りしたお米を土鍋に入れ、スープを注ぎ、サラダ油を加え火にかける。

②沸騰したら弱火にし、約1時間~1時間半炊く。



③温めた器に鯛を並べ、熱々のお粥を流し込み、薄切りにした油条と香菜をトッピングし、香酢タレをたらす。

KIKI (キキ) / フードコーディネーター

おばんざいからエスニック、スイーツまで、世界各国のダンやレンピを幅広く提案。パリマダムをコンセプトに料理教室&スローフードダイニングレストランを先頃リニューアルオープン。

町家だいでこ姉小路

京都市中京区姉小路通小川東入南側2軒目
☎075-212-1981
<http://www.machiyadaidoko.net>



『本格的中華粥』

「やっつあ!」連載12回目。一年経ちました。これから七京の美味しいもん探していけます。ご愛読のほどよろしくです。

元神戸っこのマダムは中華大好き! 毎日でもOK。「やっつあ中華は神戸でしょ」と京都に乗り込んできたけど、香辛料を全く使わない京中華から、現地から呼び寄せたシェフが腕をふるう本格中華まで、京都にも美味しい中華いっぱい。嬉しい驚きです。

ところが中華食材となるとなかなか揃わない。仕方なしに神戸南京街まで足を運ぶことに…が、今まででした。祖父、ご両親、それぞれが京都にて中華料理店を営んでいるというサラブレッドなチャイニーズシェフ、林さんがウエブショップを開いたと聞き、早速チェック。あるある! さすが林さん! オリジナル調味料まであります。

特にこの油条、中華揚げパン。なかなか手に入らなかつた。よくワンタンの皮を揚げて代用しているけどダメ。これさえあれば中華粥は決まり。

中国では、お粥はお米がはじけたという意味。米粒がほとんど残らないほどに炊き込んだ中華粥にはこれがないとね。

今回もうひとつ紹介する万能タレも優れたもの。黒酢とんにくしゅうゆが合わさったタレ。黒酢はなかなか使いこなせないけど、これならアイディアも広がりやすい。餃子や豚饅のタレにもおすすすめ。

そこで、「今月のコツ」

本格料理をつくる時は本場の調味料を使うこと。よく代用品が紹介されていますが、「もどき」を使った料理はあくまでも、「もどき」でしかありませんから。

お粥朝食、おすすめします。
気分は香港、ザペニンシユラ♪