

絶品!

クレイジー愛の

※残念ながら今シーズン終了してしまいましたが、おなじみローザビアンカのレシピをお客様より頂きました。ぜひ皆さま、来年チャレンジしてみてください! (まほろば編集部)

ステーキナス のココロ。



- ① 油とナスは合うのだ
- ② ピーマンもよし
- ③ バラ肉もよし
- ④ ただし、ローザビアンカは、小泉先生のネーミングのごとし。厚焼きステーキが最高にうまいのだ!! 1人前 2cmで3枚に切る。



- ⑤ まほろばのオリーブオイルをたっぷりめにフライパンに注ぎ、傍についてよくナスの顔をうかがいながら、音も耳でよく聞く事。→ジーっと音がして、鼻も良く効かせて匂いをかぐ。すると茄子の焼ける音といい匂いがしてくる。
- ⑥ 2cmの厚さのナスだから、混ぜない、いじらない。目、鼻、耳、頭脳と五感五色を研ぎ澄まし、フライパンのローザビアンカを見つめる!! (老人はボケ防止に最高である)
- ⑦ そしてひっくり返して、豚肉ロースのステーキと同じように焦げ目がついて、ク

ターっとナスビがしてきたら出来上がりです。

- ⑧ お気に入りの洋皿に青葉などしいて、ナスビを3枚置いて、まほろばの醤油(生しょうゆの「新醬」)をタラリとかけて、ナイフとフォークでいただく。そのウマさ、絶品!!
- ⑨ お酒の好きな方は、日本酒も良く合います。少ないお酒ならば百薬の長なり。

(まほろばの客のクレイジー愛より)



写真: Cookpad より