

2020/12/8

(うとQ世話し 本日は趣向を変えて料理のお話「麻婆豆腐扁」 書庫版



今日はちょっと趣を変えて、料理のお話です。

その前に、本日、今年二回目のフィッシング詐欺に遭い、6万円何某を失ったショックで夕飯の買い出しで、もうそれ以上お金を使う(失う)のが嫌になり、冷蔵庫の中に残っている食材で夕食を作ることにしました。

それで思いついたのが麻婆豆腐。

というのも、残っていたのが多少干からびた長ネギとひき肉、それに言わずと知れた豆腐だったからです。おまけに作るのに15分とかからない。

で、作り始めて途中まで来た時に、傍(はた)と気づいたのが

「麻婆豆腐の素がない」

事でした。

「えっ、なにになに? どないしょう!!」

このままでは、豆腐とひき肉、長ネギ炒めでしかなくなってしまいます。

で、咄嗟に思い付いたのが「因数分解」

麻婆豆腐の素って、とどのつまりは味噌と豆板醤とショウガとニンニクでできているよな。味噌はある。豆板醤も古いけれど、まだ使えそうなのがあった筈。ショウガも半腐れ状態だが削り出せば中は使えそうだし、ニンニクも表面はカサカサだが、中は使えるかもしれない。で、それらを削り出したり剥いたりして刻んだものをフライパンの中に放り込み、多少炒めた後に味噌と豆板醤をぶち込んで暫く煮込みました。

見た目はちゃんと麻婆豆腐に見えます。

で、出来上がったのを食べてみると、

「まあ、そこそこ、麻婆豆腐だわ。ま、こんなもんで、いいん、でないかい?」

朝食はどん兵衛特盛で税抜き215円。夜は食費使わずで、本日の御食事代、トータル215円なり、でございました。

追記)

あと、前回麻婆豆腐の素を買った時に、同梱されていたのに使い忘れて残っていた「花山椒」の小袋があったので、最後にそれをパラパラッと振りかけた上で、混ぜ合わせて食べました。これが効いたのか、かなりそれっぽくなりました。