

2022/1/11

(うときゅういっきの「あんだ、これを料理いうたはんの!？」まごうことなきオムレツ編)
書庫版



オムレツは普通、玉ねぎのみじん切りとひき肉を炒め、その具材を、バターを引いて焼いた溶き卵でくるんで作ります。

今回自分が作ったオムレツはバターも玉ねぎもひき肉も使わないオムレツでした。

まず卵でくるんだ具材はというとキャベツの千切りと天かすだけ。

というか、頂き物のキャベツの千切りと天かすがあったので

「さて、これで何を作ろうか？」

と考えた末に「お好み焼き風オムレツ」を思いついたといった方が正確でしょう。

では、何でキャベツの千切りと天かすなどという妙な取り合わせの頂き物があったのか？

と申せば、

我がネパール料理「ナマステエブリバディ」の隣のお惣菜とお弁当の「長洞」の大将から頂戴したからです。

まず、天かすは昨年末の年越しそば用の海老天を売り物として揚げたときにできた「天かす」そして千切りキャベツ、これはとんかつ弁当用の添え物なのですが、これがどうしてどうして「相当なスグレモノ」なのです。

普通、スーパーやドラッグストアなどで売っている千切りキャベツは、歯があまり丈夫でない自分にはシャキシャキしているというより角が立ちすぎて痛い感じがし、且つ又いくら噛んでもぼそぼそしているだけのように感じられるのですが、この大将が千切りしたキャベツはしっとりとしてしなやかで噛めば噛むほど甘みを感じられるのです。

それもその筈、まず、産地直送の青々とした高原キャベツを使い、それを専用のキャベツ千切り機械で可能な限り細かく細く千切りし、そのあとにキャベツから出たぬめりを取るた

めに何と八回も流水に晒して洗うという

「途轍もなく手間暇のかかった代物」

だからです。

お惣菜とお弁当の「長洞」の、お店前の幟（のぼり）には「厳選素材」と書かれてありますが、自分にはこのお店の売りは「厳選素材」なんかより、何ととっても「そのあくなき手間暇」だと思っております。

ただ市販の幟に、そうしたためられたものがないようなのですが。

では「お好み焼き風オムレツ」の実際の作り方はというと、

まず、千切りキャベツをササッと軽く炒め、それをいったんフライパンから取り出した後、オリーブオイルを敷きなおしたフライパンに、溶き卵を流し込んでオムレツの地を作り、そこに痛めた千切りキャベツを置いた後、結構な量の天かすを、ドバッと豪快に入れてあとはオムレツの地に当たる卵でくるむだけ、です。

そして最後は甘めのとんかつソースをかけて食す。

で、これがなかなか

「まごうことなきオムレツ」

でございました。

補遺)

巻き方が下手で、卵が破け具材がはみ出しております。失礼致します。