

レタスと目玉焼きのサラダ

「保険のように、謝罪のように」



- ① クルトンを作っておきます。残ったパンを5ミリ角に切って少し乾しておきます。(大好きな藤屋さんの田舎パンの端っこを使ってました)フライパンを熱して少しオリーブオイルをひいてキツネ色になるまでゆっくり炒るような感じ。ペーパータオルの上に出して冷めたら密封容器で保存しておきます。
- ② クルミも同様に煎るとより香ばしいですよ。
- ③ レタスとクレソンは手でちぎって冷水で洗って水気を切っておきます。
- ④ ボールに①②③全部を入れて、塩、胡椒、ウスターソース、シェリービネガー、オリーブオイル、粉チーズも入れて、空気をからめるように全体を混ぜてお皿に盛ります。
- ⑤ 熱したフライパンに薄くオイルをひいて卵を割り入れます。中火で少し焼いてから水少々いれてフタをして20秒ぐらいいたらフタをあけて少し油を足してまわりをこんがり焼きます。他の焼きかたでもぜんぜん大丈夫です。レタスの上に目玉焼きを乗せて、目玉焼きの上にちょろっとお醤油を垂らし、さらにパプリカパウダーと粉チーズを振りかけて出来上がりです。

「卵をくずして、混ぜて召し上がってくださいね」と言わなかったスタッフは、やっぱり私に睨まれたもんです。

人はどんなことだっただんだん慣れていくものなののでしょうか。それとも、出来ないものは出来ない!ダメなものはダメ!ってものでしょうか。

「おたくはどういう料理なんですか」と何度も何度も聞かれたけれどまともに答えられたことあったかなと思います。いつもきつと妙な苦笑いというか照れ笑いを浮かべては「いやあ、なんていうかア、思いつきのオ」とか言っていたと思います。「ああ、無国籍料理?」と納得しようとするその人に「いやあ、っていうか、一皿の中で混ざってるって言うかあ」と返せば「創作料理ですね」と決められて、「そんな。そんなたいそうなものじゃなくて」とさらにダラダラ説明しようとする私でした。これに関しては18年ちょっと、ちっとも慣れなかったと思います。

私でさえこんななんだから、スタッフのみんなが説明出来なくてあたりまえなのに、ちゃんと自分の言葉で説明してね!なんて怒るんだからどうしようもないです。反省シテマス。

タケハーナの料理って。

あ、いまやっぱり数分固まってました。いまならすうっと言えそうな気がしたのにな。でも別にもう聞かれないし、言えなくなっちゃっていいんだ!

タケハーナを好きになってくれるお客さんは初めてメニューをひろげた瞬間に「わあ、ぜんぶ美味しそう!」って思ってくれた気がします。その文字面で、その食材の組み合わせだけで。その反対には「ナニガナンダカ」ですっかりメニューを選ぶ気力もなくなってしまう方もいたと思います。そういう想定のもとにレギュラーにしておこうと思ったのがこの『レタスと目玉焼きのサラダ』です。

『さばのみりん干しのサラダ』って言われても困まっちゃうよというお客様でもこれならオッケーじゃないですか。へんなメニューばっかでごめんねという気持ちで。あ、レタスだけのほうが分りやすかったのかな。

レタス 4~5枚
クレソン 2~3本
クルトン用のパン 適宜
クルミ 適宜
塩・胡椒 適宜
シェリービネガー 控えめに
ウスターソース 少々
粉チーズ ひとつかみ
オリーブオイル 多すぎないように

卵 1個
オリーブオイル 適宜
パプリカパウダー ふた振り程度
醤油 2滴?



空気をふくませるようにトス!



卵をくずして軽く混ぜて