

ししゃもとモッツァレラのパパド包み焼き

「塩加減から開放されるメニューです」



- ① パパドの両面を霧吹きで濡らしてしばらく置いておきます。
ししゃもは全体に小麦粉をつけてオリーブオイルで焼きつけておきます。チーズは4mmぐらいの厚さ、3×7cmほどのカットで1本につき2枚用意します。
- ② パパドの真ん中1/3のあたりに、まずチーズを1枚、そのうえに水菜、ししゃも、水菜、チーズと重ねて、両側から包み込みます。
- ③ フライパンにオリーブオイルを少し多めに熱し②を並べて焼いていきます。
フライ返しで軽く押さえつけながら両面焼いてできあがり。途中、油がなくなったら少しずつ足してくださいね。

☆素材の塩気を楽しむ料理に甘酸っぱい具沢山のソースを添えてみました。

紫玉葱、セロリ、トマト、パイナップルは5mm角、パセリは粗みじん。
オリーブオイルでんにくを炒めたら缶詰のトマトをつぶして入れてさらに炒めて酸味を飛ばし、
塩、胡椒、みりん、ウスターソース、タバスコを入れて火を止めて、カットした野菜と混ぜあわせて少し寝かせたものです。

ずっと料理を作っていると、やはり誰でもクセみたいなものが付いてくるんじゃないかと思えます。
個性とかオリジナリティじゃなくて、とも言い切れないけれど、
ついつい無難な味に仕上げる道筋にそって勝手に手が動いてるっていうか。なんとなくわかってもらえますか。

私の場合、何度も出てきてしまっていると思いますが、
ここでちょっとかつおだし、そしてお醤油チラッとみみたいな流れに行ってしまうがち。
メニューを考える時にも同じようなことが言えて、思いつくにもクセが出るんです。
ま、そんな訳で、時々自分に『縛り』を与えてみたりするのです。
たとえば「だしも醤油も使わない」って決める。浅利だしも鶏だしもだめ。
どうやってコクをだそうかなって、ふだん思い出さない食材がふと頭に浮かぶ。そんなこんなを期待して。

そして「ししゃもとモッツァレラチーズとパパド」。
何をどう考えればこういう組み合わせが出てくるのかとよく聞かれました。ふっ、その答えが『縛り』ですよ。

まず、パパドを使いたかったんです。豆の粉をのして作ったインドの食材。
アメ横で見つけて以来、とても気に入っているアイテムです。
(実はパパドもヨソで食べたことがなくインドに行ったこともないのですが)パパドを想い浮かべていたら
まず「パパドってしょっぱいよな。」って思ったんです。
そうしたらふと「いっさい塩加減しない料理を考えてみる」という作戦はどうかなって。

幾つかの食材が頭の上を飛びかっ、私が捕まえたのはそのままいい塩梅、
そしてパパドに負けない食感を持つ子持ちししゃも、塩加減はもちろんのこと、
しかも熱が入ればとろりと溶けてすべての材料をまとめてくれるモッツァレラチーズ！
あとは青い香りのハーブベジタブル的なものを。毎日まいにち料理していても塩加減にはいつでも悩まされるけど、
そういう意味ではほんとに気がラクなメニューになりました。



パパドのパッケージにやられました



モッツァレラをカットします

- 子持ちししゃも(大) 2匹
パパド(プレーン) 2枚
モッツァレラチーズ(ハードタイプ) 4枚
水菜など 適宜
パセリ、パクチーなど仕上げに
- [ソース材料]
紫玉葱(アーリーレッド) 1/2個
セロリ 5cmぐらい
トマト(小) 1個
パイナップル 適宜
パセリ 適宜
んにく 大さじ1
オリーブオイル 大さじ2
トマト缶 200ccほど(1/2缶?)
塩・胡椒・みりん・タバスコ・ウスターソース 少しずつ